

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 24

Jul. 1 2025

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!!

こんにちは! アシストです!! 令和7年度最初の発行となります。  
皆様、元気にお過ごしでしょうか? 毎年最高記録を更新?している夏の暑さで  
すが、食中毒には特に注意したいものです。



今号では、そんな食中毒の中でも「腸管出血性大腸菌 O-157」について解説していきます。正しい知識を持って予防に努めましょう!!

腸管出血性大腸菌 O-157 について解説します。

Q1: 腸管出血性大腸菌の特徴は?

A1: 大腸菌はヒトや家畜の腸内にも存在し、ほとんどが無害です。ただし、そのいくつかはヒトに対して病原性を持ち、出血性の大腸炎や溶血性尿毒症症候群 (HUS) を起こすものがあります。代表的なものには腸管出血性大腸菌 O157 や O26 があり、栃木県においては、年間 40~50 件程度の腸管出血性大腸菌感染症の報告があります。



Q2: どこから感染するの?

A2: 国内で発生した食中毒は、井戸水、牛肉及びその加工品 (レバー刺し等)、サラダ、カイワレ大根、白菜漬けや日本そば等の様々な食品が原因となっています。食中毒以外では、ヒトからヒトへの感染のほか、動物とのふれあい体験・搾乳体験などから感染した例があります。

Q3: どんな症状がでるの?

A3: 大腸菌に汚染された食品を食べてから 4~8 日程度で、腹痛、水のような下痢、血便などがみられます。健康な大人では軽い下痢程度で済む場合もありますが、子どもや高齢者では重症化する場合があります。



Q4: 予防するにはどうしたらいいの?

A4: 食品は中心部までしっかり加熱しましょう。生肉を切った包丁やまな板で他の食事を切らないようにしましょう。野菜は新鮮なものを購入し、冷蔵庫で保管する等保存に気を付けましょう。また、野菜を生で食べる場合は、十分に洗いましょう。

注意! 今年 (2025 年) は春でもノロウイルスが流行しました。

例年、ノロウイルスは冬場に流行しますが、今年は春になっても全国的にノロウイルスが流行しました。県内でも高齢者施設等での集団感染や食中毒が相次ぎ、4月に発生した食中毒では患者数が300名を超え、因果関係は不明ですが1名が亡くなっています。

ノロウイルスに感染する原因は、① ウイルスに汚染された食品を加熱不十分のまま食べる ② 感染した人が調理した食品を食べる ③ 感染した人の便やおう吐物に直接触れる ④ 感染者が十分に手を洗わずに触れたドアノブなどから間接的に接触などです。ノロウイルスを広げないように注意しましょう!

## 【検便検査】腸内細菌検査・ノロウイルス検査の必要性と頻度について

食中毒や食に関わる事故等、食の安全・安心に関する関心の高まりに伴い、安心・安全を確保するための施策で「定期的な検便検査」があります。これは食品を取り扱う方の健康管理の手段であり、**万が一食中毒事故が発生した場合の原因調査**において、検査の記録を提示できないと**店舗の衛生管理体制や企業・団体の責任が問われることへの対策**でもあります。

食品衛生法において検便検査は義務付けられているわけではありませんが、栃木県では「食品等取扱者の検便実施について」を定めて通知したほか、各マニュアル等により**実施が推奨されています**。

検便の対象者、項目、頻度など

対象者	赤痢菌・サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O-157	ノロウイルス
営業許可施設従事者 【食品衛生法に基づく】	観光地：年3回以上 上記以外：年2回以上	年1回以上	必要に応じて実施
営業届出施設従事者 【食品衛生法に基づく】	年1回以上	年1回以上	必要に応じて実施
児童福祉施設職員 社会福祉施設職員 【大量調理施設 衛生管理マニュアル】	毎月1回以上	毎月1回以上	10月から3月までの間には 必要に応じて検査に努める
学校給食従事者 【学校給食法に基づく】	毎月2回以上	毎月2回以上	
水道事業者 【水道法第21条に基づく】	概ね6カ月ごと		

## 県内食中毒情報 【2025年3月～】2025年6月2日現在

発生月	3月	3月	4月	4月	4月	4月	4月
地域	県央	県央	県北	県南	県央	県北	県西
原因物質	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス
発症数	88	9	30	312	48	17	11
原因	結婚披露宴 提供料理	介護施設 給食	飲食店 料理	弁当	飲食店 料理	飲食店 料理	飲食店 料理

## 編集後記

近年「災害級の暑さ」という言葉を耳にする機会が多くなりました。ただ暑いだけでなく、体調を崩しそうな暑さの日も少なくありません。暑さ対策の重要性が年々増していることを強く感じるとともに、食べ物、特に弁当など外に持ち出す食品に関しては細心の注意を払わなければならないと日々感じています。 加藤

## 検査に関するお問い合わせ

〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター北棟 2階

Tel : 028-673-9900

メール : okamotok@tochigi-health.or.jp

Fax : 028-673-9955

ホームページ : <https://tochigi-health.or.jp>



公益財団法人 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所

お問い合わせ