

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)11 月）

(1)収去等検査

（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

検体	検査項目	検体数	検査結果
浅 漬	E.coli(陽性時 O157、O26、O111)	5	全て適合
カット野菜・カットフルーツ	一般細菌数、 E.coli(陽性時 O157、O26、O111)	6	全て適合
合 計		11	

【参考】O157 などの検査について

下痢などの病気を引き起こす大腸菌の中には、**腸管出血性大腸菌(EHEC)**と呼ばれるものがあります。この大腸菌はベロ毒素を産生することが特徴で、血清型では O157、O26、O111 等が知られています。腸管出血性大腸菌は、本来は動物の腸管内に生息する細菌ですが、家畜や感染者の糞便に汚染された食品や水の飲食で人に感染します。感染源として、井戸水、牛肉、生レバー、サラダ、浅漬などが報告されていますが、少量の菌でも感染できるため、腸管出血性大腸菌に汚染されている食品は、どの食物でも感染源になります。

◆腸管出血性大腸菌の予防方法

基本的な食中毒予防対策で予防できます。

1. つけない

- ・ 手洗いの励行、器具の洗浄・消毒を徹底しましょう

2. やっつける

- ・ 75℃1 分間の加熱で菌は死滅します。中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・ 生肉や加熱不十分な食肉の提供は厳禁です。

3. 増やさない

- ・ 調理後は速やかに提供します。



◆感染症法での取扱い

腸管出血性大腸菌は 3 類感染症に指定されています。無症状病原体保有者を含む患者は、飲食物の製造、販売、調整又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務につくことができません。