



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 351

2019.5.17号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 都築 莉香

毎月第3金曜発行

フリー
ダイヤル

0120-842581

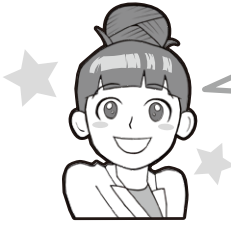
フリー
FAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



はじめまして、今回から担当に加わりました、新人の**都築**と申します。好きなものは甘いもの全般です。先日部署で開かれたBBQで、人生で初めて食べたマシュマロクッキーサンドが私の最近の大ヒットです。みなさんも是非これからのBBQの際にメニューに加えてみてはいかがでしょうか。スイーツ好きの女性はもちろんお子様にもおすすめです！

★☆☆0157☆☆★

0157が多地域で発生しています。食中毒が増加するこれからの季節を前にもう一度0157を知り、**感染予防に努めましょう。**

■0157とは

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人の下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。腸管出血性大腸菌は、菌の成分によりさらにいくつかに分類されていますが、代表的なものが腸管出血性大腸菌0157です。

■0157は何故こわいのか

0157は乳幼児など抵抗力の弱い人の場合には腎臓や脳の血管が障害されて溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を来し死亡することがあります。大腸菌の中でもベロ毒素という強い毒素(フグ毒の30~50倍の毒性)をだす菌で、一般の食中毒は百万個程度の大量の細菌が侵入しないと症状が出ませんが、0157は百~千個という少ない数で発症します。4~8日の潜伏期の後症状を引き起こします。軽い症状の場合、下痢・嘔吐・発熱などの症状が10日ほどで治ります。

■過去の発生事例

日本... 井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬、日本そば、シーフードソース

海外... ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ホウレンソウ、アップルジュース

発生事例としては、傾向的に肉類や非加熱で食べる食材に多く見受けられます。

■対策<食中毒予防の3原則>

①調理前に必ず手洗い ②生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ ③食材を中心までよく加熱

0157は一般の食中毒菌と同様に、熱に弱く(75℃で1分)、どの消毒剤でも容易に死滅します。最近では焼肉店での肉の加熱不足だと考えられる発生事例があります。BBQをされる方は生焼に注意しましょう!!!

アーテックでは0157を含んでいる腸内細菌検査を実施しております。定期検査を実施したいが頼み方がわからないなど困っていることがあれば、相談してください。

出典...千葉県 HP 厚生労働省 HP



『厨房コンシェルジュ』をはじめました!!

ホテルのコンシェルジュと同じように、厨房で困ったことなら何でも気軽に相談できる場として、Facebookの中で新たなコミュニティを

つくりました。私達からも情報を発信していきますが、会員の皆様からも情報をシェアしていただき、参加された皆様により快適な厨房運営が実現できるためのコミュニティになります。Facebookにログインしてもらい、『厨房コンシェルジュ』と検索してもらい、グループに参加をクリックしてください。皆様のご登録をお願いします。

※Facebookのアカウントがない方は、新たにアカウント作成が必要になります。