

【*Escherichia albertii*（エシエリキア・アルベルティイ）とは】

*Escherichia albertii*は、大腸菌に近い細菌で、下痢や腹痛などを引き起こす病原菌です。2003年に新種として正式に命名され、国内でも集団食中毒事例が報告されています。

【潜伏時間及び主な症状】

潜伏時間は、概ね12～24時間程度と考えられており、主な症状は水様性の下痢です。このほかに腹痛、発熱、吐き気などを伴うこともあります。

【主な原因食品】

これまでの食中毒事例等では、水、サラダ、鶏肉、弁当等が原因食品又は推定原因食品として報告されています。

今までにハトなどの野鳥や豚、猫、サル等から分離されており、食品からは、鶏肉やマトン等からも分離されています。

【予防のポイント】

*Escherichia albertii*については、未解明な部分が多いものの、大腸菌に近い細菌であることから、以下のような基本的な食中毒対策を行うことが重要です。

- ・生野菜は十分に洗う。
- ・調理作業前、用便後は手洗いを十分に行い、消毒する。
- ・調理の際は食品の中心部まで十分に加熱する。
- ・調理済み食品や生鮮食品は室温放置を避け、速やかに冷却する。
- ・使用後の調理器具はよく洗浄・消毒する。
- ・殺菌されていない井戸水や沢水は、飲まない。