

## ＊ ＊ 低温でも増殖するリステリア ＊ ＊

### （公社）福岡市食品衛生協会 F A X 情報サービス 平成 30 年 5 月 221 号

昨年末から今年にかけて南アフリカとオーストラリアでリステリア・モノサイトゲネスによる食中毒死亡事例が報道されています。南アフリカでは食肉製品を原因として 180 人以上が、オーストラリアではカンタールメロンを原因として 7 人が死亡しています。本号ではこのリステリアの特徴についてご紹介します。

#### 1. リステリア・モノサイトゲネス（以下、リステリア）とは

リステリアの発育温度域は広く（ $-0.4 \sim 4.5^{\circ}\text{C}$ 、至適温度  $3.7^{\circ}\text{C}$ ）、低温でも増殖します。

さらに、10%の高い塩分濃度でも発育可能です。この細菌は自然界に広く分布し、牛や羊をはじめとする多くの動物の糞便、食肉、乳製品、土壌、植物などから分離されます。従って、さまざまな食品があらゆる環境から汚染される可能性があります。国の調査では菌数は少ないけれども喫食前に加熱を要しない調理済み食品にも汚染があることが判明しています。

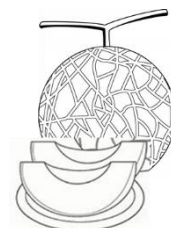
#### 2. どんな症状ですか

健康な成人では非常に多くのリステリアを摂取しなければ発症しません。発症しても軽症で自然に治るとされていますが、リステリアに感染したときの症状の重篤度には個人差があります。悪寒、発熱、筋肉痛などインフルエンザなどの他の感染症と区別が難しい場合や、敗血症、髄膜炎、中枢神経系症状などを引き起こす場合（リステリア症）もあります。食中毒といっても他の細菌性食中毒のように下痢や腹痛といった典型的な急性胃腸炎症状は示しません。

しかし、妊婦、高齢者や免疫機能が低下している方（抗がん剤治療中や HIV エイズの方など）は、少量のリステリアでも発症し、敗血症や髄膜炎など重篤な状態（リステリア症）になることがあり、海外では死亡例も確認されています。特に、妊婦が感染すると、リステリアが胎盤や胎児へ感染し、流産や新生児に影響がでることがあります。

#### 3. どんな食品が原因になりますか

海外では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダ、メロンなどでリステリアによる集団食中毒が発生しています。



#### 4. どのようにして予防したら良いですか

リステリアは冷蔵庫内でも増えるので、冷蔵庫を過信せず、食品は期限内に（開封後は速やかに）食べるように心がけましょう。リステリアは加熱により死滅するので、加熱して食べることも、予防対策の一つです。また、生野菜や果物は食べる前によく洗いましょう。

なお、平成 26 年食品衛生法において、非加熱食肉製品（生ハムなど）及びナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードタイプに限る。）について、規格基準値（100cfu/g 以下）が設定されています。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関 **公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所**  
福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階  
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

〔F A X 情報に関するお問い合わせ先〕

**公益社団法人福岡市食品衛生協会**

TEL 092-651-5111

〔休日のご案内〕

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。