

**** 腸管出血性大腸菌食中毒、野菜にも注意 ****

食中毒が多発する梅雨になりました。細菌性食中毒のなかでも O157 に代表される腸管出血性大腸菌 (EHEC) による食中毒は、5 月～10 月に多く発生し、しばしば死者を伴う大規模な事例が発生しています。今月号では、EHEC の特徴と予防法について説明します。

1. 腸管出血性大腸菌とは

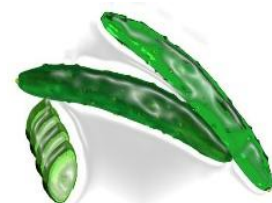
腸管出血性大腸菌 (EHEC) は、赤痢菌の毒素と類似の毒素をつくる大腸菌の一種です。牛などの家畜の腸や人の糞便中に時々見つかります。O157 をはじめ、O26、O111、O103 など多くの型があります。EHEC は食品衛生法では食中毒菌として、感染症法ではコレラ菌、チフス菌、赤痢菌などとともに三類感染症病原体として分類されています。三類感染症病原体が検出された場合には、検出されなくなるまでの期間、食品を直接取り扱う仕事ができなくなります (就業制限)。

2. どんな症状ですか

多くの場合潜伏期間は 3～5 日で、軽度の下痢、激しい腹痛、頻回の水様便、さらに著しい血便とともに重篤な合併症を起こし死に至るものまで様々です。発熱は軽度で、多くは 37℃ 台です。血便の初期には血液の混入は少量ですが次第に増加し、典型例では便成分の少ない血液そのものという状態になります。なかには、下痢などの後に、溶血性尿毒症症候群 (HUS) や脳症などの重篤な合併症を発症する場合があります。

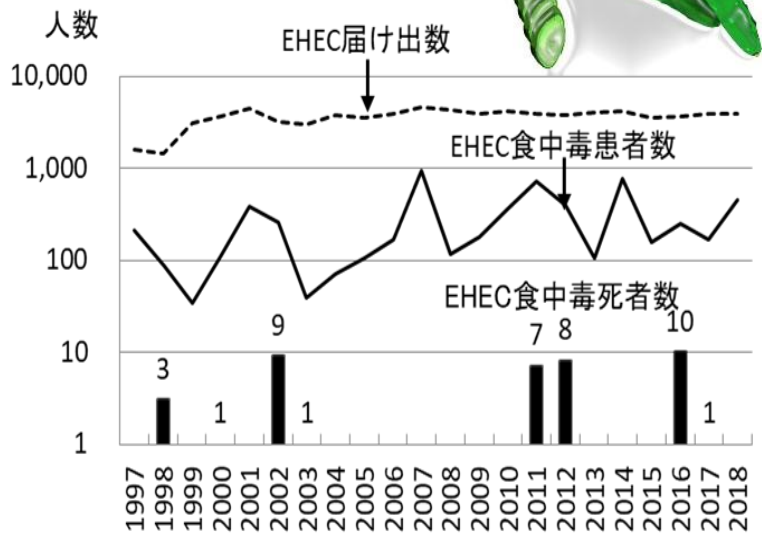
3. どんな食品が原因になりますか

わが国では、原因食品 (推定含む) として牛レバー、ユッケなどの生肉、白菜の浅漬け、キュウリの浅漬け、キュウリのゆかり和え、サンチェ、メロン、サラダ、イクラ醤油漬け、冷凍メンチカツ、井戸水等の事例が報告されています。EHEC による食中毒は調理過程における二次汚染によるケースが多くみられます。



4. EHEC 食中毒はどのくらい発生していますか

右のグラフは、過去 20 年間に全国で発生した EHEC 食中毒患者数 (実線)、食中毒による死者数 (棒) と感染症法で EHEC 感染者 (保菌者を含む、点線) として届け出られた人数を示しています。死者を伴う食中毒は 8 事例発生しています。また、EHEC 感染者数は食中毒患者数の約 10 倍であり、食中毒として断定できてない事例も多くあることが推察されます。



5. どのようにして予防すれば良いですか

本食中毒の予防法は、食中毒 3 原則「つけない、増やさない、やっつける (殺菌)」につきますが、EHEC は極めて少ない菌量で感染発症するので、食品の十分な加熱、野菜・果物の洗浄・消毒などが重要です。また、食品取扱従事者は自身が保菌者である場合、「つける」リスクが高くなりますので、食生活を含む健康管理、適切な手洗い、検便による保菌の発見などの予防・対策が必要です。

【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】

●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。

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始 (12 月 29 日～1 月 3 日)

〔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/>