

米国、ほうれん草でO157感染、死者2名

今年9月上旬から発生した、米国産ほうれん草を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による患者は、10月7日現在、全米20州以上に拡大し、192名（内死者2名）となっています。原因は、カリフォルニア州の有機野菜農業者が生産した「袋入りサラダ用の生ほうれん草」と断定されました。また、付近の牧場の牛が保菌していたO157の遺伝子と患者から検出されたO157の遺伝子が一致したとの報道もあります。

今回の「ほうれん草」の産地であるカリフォルニアの Salinas Valley 一帯は、「世界のサラダボール地帯」とも呼ばれていますが、過去に8回レタスなどを原因としてO157感染を引き起こしています。

わが国でもこれまでに、カイワレ、レタスサラダ、おなかサラダ、キャベツサラダなどの野菜類によるO157食中毒が発生しています。

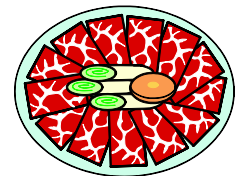
動物とのふれあいでO157に感染

今年是全国で次のように「動物にふれあう行事」等でのO157感染が発生しています。

9月24日、横浜「こどもの国牧場」で牛の搾乳体験した2名が感染し、1名が発病。

6月16日と7月1日、青森県むつ保健所管内の牧場で搾乳体験をした児童ら15名がO157に感染し、7名が入院。

O157食中毒に注意を



上記の事件のように、O157は牛が保菌しており、野菜の他には、生肉などに付着して焼肉、牛レバ刺しなどを食べて食中毒が発生しています。鶏肉の生食ではカンピロバクター食中毒が多く発生していますので、調理従事者の皆さんは肉類の生食は避けたほうが良いでしょう。

[O157の症状]

潜伏時間は2日から7日（平均4日）と長く。症状は、激しい腹痛、下痢、血便など。重症の場合は溶血性尿毒症症候群（HUS）の症状となり、治療が遅れると死亡することもあります。

特に高齢者や乳幼児、児童、生徒などはO157のハイリスク者となりますので、肉の生食は避けるなどの注意が必要です。昨年は都内の中学生がレバ刺しを食べて発病した事例があります。

O157の食中毒を予防するため

- 生野菜などは良く洗い、食肉類は中心部までよく加熱して食べる。
- 包丁、まな板、皿、ボールなどの器具類は洗浄・殺菌を徹底して行う。
- 調理従事者は、生や生に近い肉、レバなどの食品は食べないようにする。
- 従事者は手洗いを徹底し、調理済食品にふれる場合は使い捨て手袋を使用する。
- 肉類は必ず専用の容器に入れ、直接食べる食品や他の食品への二次汚染を防止する。