

腸管出血性大腸菌 O157 で 1 名死亡

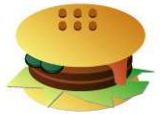
埼玉県は 2008 年 8 月 19 日、川口市のグループホームに入所していた 80 代の女性と 70 代の男性から腸管出血性大腸菌 O157 を検出し、うち女性 1 人が死亡したと発表しました。また、8 月 14 日さいたま市浦和区の焼き肉店で、食事した男女 3 人が下痢や発熱を訴えて入院し、3 人の便から腸管出血性大腸菌 O157 が検出されました。群馬県では、8 月 15 日に、みなかみ町の焼き肉店で飲食した 4 人が腸管出血性大腸菌 O157 食中毒を起こしています。8 月 21 日には千葉県九十九里町のホテルの料理を食べた 21 人が毒素原性大腸菌による食中毒症状を呈しています。今年には腸管出血性大腸菌やその他の病原大腸菌による食中毒や感染症が多発しています。

人に下痢を起こす大腸菌

【病原大腸菌の種類】

大腸菌は、家畜や人の腸内に存在します。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、人に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。病原大腸菌の種類は表のようになっていますが、腸管出血性大腸菌以外を一括して「その他の病原大腸菌」といいます。

腸管出血性大腸菌：ペロ毒素を産生し、激しい腹痛、水様性の下痢、血便を特徴とし、特に、小児や老人では、溶血性尿毒症や脳症を引き起こしやすいので注意が必要です。食中毒の原因は、O157 がほとんどですが、O26 や O111 も時々発生します。また少数ですが O103、O121 などもあります。



表：病原大腸菌の種類とその特長

種類	腸管出血性大腸菌	腸管侵入性大腸菌	毒素原性大腸菌	腸管病原性大腸菌
感染部位	大腸	大腸	小腸	小腸
主な症状	下痢・腹痛・血便・HUS	赤痢に酷似・発熱・おう吐	水様下痢・おう吐・腹痛	下痢・腹痛
病気を起こす原因	ペロ毒素 VT1・VT2	菌が腸管組織に侵入	エンテロトキシン LT・ST	不明
かかりやすい年齢	全年齢層	全年齢層	幼少児 成人(海外旅行者)	幼少児、学童(成人)
感染の原因	牛レバ、焼肉、ハンバーグ、二次感染	食物・水、二次汚染	食物・水、(二次汚染)	食物・水、(二次汚染)
主な発生国	米国、日本、英国、カナダ	世界各地	主に発展途上国	世界各地

食中毒の予防法

腸管出血性大腸菌：①主に牛の腸内にいるので、肉や肉類からの二次汚染、牛レバ刺しや焼肉・ハンバーグの生焼けに注意する。②野菜類についてくる可能性があるので、野菜は洗浄・殺菌を徹底する。③下痢などの症状がある人は調理に従事しない。④手洗いを徹底する。⑤加熱調理は 75℃1 分。⑥調理器具、シンク等の使用区分を明確にする。

その他の病原大腸菌：①汚れた部分、生水等に存在するので、調理場内の整理・整頓・清掃・洗浄を徹底する。②殺菌されていない水

は飲まない、使用しない。③調理終了後できるだけ早く提供する。④海外旅行帰りで体調の悪いときは調理に従事しない。⑤手指、容器・調理器具類の洗浄・殺菌を徹底する。