

## リステリア菌(リステリア・モノサイトゲネス)食中毒について

### <厚生労働省がパンフレットで注意喚起>

厚生労働省が発行しているパンフレット「これからママになるあなたへ食べ物について知っておいてほしいこと」があります。ここでは、妊娠中に注意が必要な食中毒菌として、リステリア菌をとりあげています。概略は以下のようになっています。

①妊娠中は、一般の人よりもリステリア菌に感染しやすくなり、赤ちゃんに影響がでることがあります。リステリア菌は、食品を介して感染する食中毒菌で、塩分に強く、冷蔵庫でも増殖します。

②妊娠中に避けた方がよい食べ物として、未加熱のナチュラルチーズ、肉や魚のパテ、生ハム、スモークサーモンなどをあげています。

③リステリア菌は冷蔵庫内でもゆっくりと増殖するので、冷蔵庫を過信せず、食べる前に十分加熱し、冷蔵庫の食品は、期限内に使い切るように注意を促しています。リステリア菌の予防は、他の食中毒菌と同様に加熱することです。

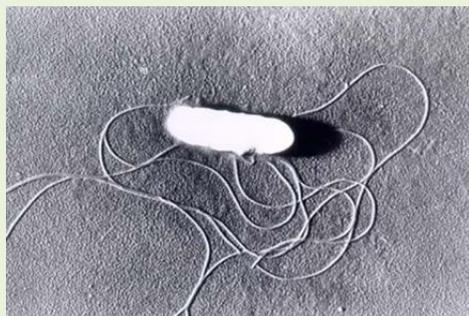
### 欧米では要注意食中毒、日本では食品を介した感染は1件のみ

リステリア菌は、感染すると人や動物に敗血症、髄膜炎などの症状を起し、致死率が20%~30%と高いため世界的に注目されています。

2002年米国で、製造工場内で汚染された調理済みの鶏肉や七面鳥の肉製品を食べた63人がリステリア症になり、内7人が死亡し、妊婦数人が死産や流産するという事件がありました。

また、2011年同じく米国で、カンタロープメロンを原因食品とするリステリア食中毒が発生し、患者147人、うち33人が死亡しています。患者の大半(86%)が60歳以上でしたが、妊娠女性および新生児の患者が7人、うち1人は流産したと報告されています。収穫したメロンを集めて包装する施設がリステリアに汚染されていました。

米国では毎年約2,500人が重症のリステリア症になり、約500人が死亡していると推定されています。



写真：リステリア・モノサイトゲネス  
東京都のHPより

日本では、2001年にソフトセミハードタイプチーズが原因食品で患者38人の北海道の事例がありますが、食中毒としての統計には報告されていません。

しかし、日本でも重症のリステリア症の発生数や食品のリステリア汚染率は欧米とほぼ同様になっており、今後ともリステリア症が発生する可能性は否定できない、としています。（食品安全委員会HP）

## リステリア菌の特性や症状

### <特性>

リステリア菌は河川水や土壌などの環境中や、家畜の腸管内などあらゆるところにいます。特に乳、食肉などの動物性食品で、未加熱製品（未殺菌牛乳によるチーズ、加熱不十分な食肉、鶏肉など）はリステリアに汚染されている危険性が高い食品です。この菌の発育温度域は広く（ $-0.4\sim 45^{\circ}\text{C}$ 、至適発育温度  $37^{\circ}\text{C}$ ）、低温でも増殖します。また、10%程度の塩分濃度でも増殖可能です。しかし、加熱には弱く  $65^{\circ}\text{C}$ 、数分で死滅します。

感染源や感染経路についてはほとんど不明ですが、諸外国では食品が媒介したリステリア症が多数報告されています。（表参照）

### <症状>

リステリア菌に感染しても健康な成人は症状が出ないことが多いのですが、感染初期に倦怠感、弱い発熱を伴うインフルエンザ様の症状を示すことがあります。リステリア症にかかりやすいのは、妊婦、胎児・新生児、ガン患者、高齢者など免疫力の弱まっている人です。

重症になる例では、24時間から3ヶ月の潜伏期間後に、倦怠感や  $38\sim 39^{\circ}\text{C}$  の発熱を伴う頭痛、悪寒、吐き気などインフルエンザ様の症状の後、髄膜炎や意識障害、痙攣などを起こし、死亡する場合があります。

妊娠中は胎児に感染すると、流産、死産の原因になるため特に注意が必要です。従来例では、食中毒特有の腹痛、下痢といった典型的な急性胃腸炎症状を示さないことが特徴とされていましたが、最近の例では胃腸炎を起こす例が報告されています。

## 原因となる食品と予防法

### <原因食品>

未殺菌乳やソフトタイプやセミハードタイプのナチュラルチーズなど乳製品、キャベツのコールスローサラダ、豚舌のゼリー寄せ、ミートパテ、ホットドックなどの食肉製品を主な原因食品として発生しています。

この他、サラダや read-to-eat 食品と呼ばれる、加熱しないでそのまま食べる調理済み食品（例えば、弁当、そう菜など）なども原因食品となります。

### <予防法>

- 妊婦や乳幼児は生肉や未殺菌乳を原料とするナチュラルチーズなどを避ける
- ・食肉や鶏肉を長時間保存する場合は冷凍し、食べる時は充分加熱すること。

- 生野菜は食べる直前に十分洗浄すること。
  - 生肉やチーズは冷蔵庫内で他の食品に触れないように保存すること。
  - 殺菌していない生の牛乳、あるいは殺菌していない牛乳で作った食物は避けること。
- 特に外国で牛乳を飲む場合は殺菌したものか確認してから飲むこと。

- 生の食物を扱った包丁やまな板、容器は十分洗浄すること。
- 妊娠中の女性はソフトチーズ、生ハム、加熱しないソーセージなどは避けること。
- 加熱用のチーズを生食しないこと。

○リステリア菌は4℃以下の低温でも増殖するので冷蔵庫は過信しないようにする

## <治療法>

リステリア感染症の治療は、複数の抗菌薬を投与する化学療法が主となっています。

表：各国における食品媒介リステリア感染症の主な集団発生事例

食品区分	原因食品	患者数	死者数	発生国	発生年
乳・乳製品 牛乳	牛乳	49	14	米国	1983
	ソフトタイプチーズ	142	48	米国	1985
	ソフトタイプチーズ	12	5	米国	2000～2001
	ソフト、セミハードタイプチーズ	38	0	日本	2001
	ソフト、セミハードタイプチーズ	17	0	カナダ	2002
	生乳チーズ	17	0	カナダ	2002
	バター	17	0	イギリス	2002
	チーズなどの乳製品	12	3	スイス	2005
	チーズ、ミックスサラダ	20～30	—	チェコ	2006
	殺菌乳から製造酸性カードチーズ	189	27	ドイツ	2006～2007
	酸チーズ	34	8	オーストリア・ドイツ・チェコ	2009
食肉・食肉加工品	ミートパテ	355	94	イギリス	1987～1989
	豚タンのゼリー寄せ	279	85	フランス	1992
	ホットドックなどの食肉製品	101	20	米国	1998～1999
	豚タンのゼリー寄せ	32	7	フランス	1999～2000
	調理済み七面鳥	29	7	米国	2000
	加熱調理済み七面鳥(スライス)	16	0	米国	2001
	調理済み七面鳥	63	7	米国	2002
	RTE デリ・ミート	57	22	カナダ	2008
サラダ・果物	サラダ(キャベツ)コールスロー	41	17	カナダ	1981
	ライスサラダ	18	0	イタリア	1993
	コーンサラダ	1,566	0	イタリア	1997
	カンタロープメロン	149	33	米国	2011

魚介類加工品	ニジマス(グラバド)	9	2	スウェーデン	1994～1995
	ニジマスの燻製	5	0	フィンランド	1999

食品安全委員会 HP の資料から抜粋、追加

資料：厚生労働省「リステリアによる食中毒」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000055260.html>

食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～非加熱喫食調理済み食品（Ready-to-eat 食品）におけるリステリア・モノサイトゲネス～」

東京都「食品衛生の窓」食中毒を起こす微生物「リステリア・モノサイトゲネス」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/listeria.html>

文責 食の安全と公衆衛生 主宰 食品衛生アドバイザー  
笹井 勉（元墨田区食品衛生監視員）