

ドイツで新型病原性大腸菌O104 食中毒

＜感染者はEU全体に拡大、原因食品はモヤシ類＞

今年5月からドイツを中心に欧州（EU）で感染が拡大している病原性大腸菌O104による食中毒は、7月1日現在、患者数4137人、HUS（溶血性尿毒症症候群）発症者896人、死者が50人となっています。死者はスウェーデンで1名、米国で1名、ドイツで48名、患者はドイツで3999人、スウェーデンで53人、デンマークで23人、オランダで11人、英国で6人、オーストリア、スイスで各5人、ポーランドで3人、フランスでは2人となっています（表参照）。フランスでは、新たにボルドーで8人がO104の患者が発生したと発表しています。

原因食品は、当初トマトやキュウリ、レタスなどが疑われていましたが、6月11日、ドイツ北部のニーダーザクセン州農業省は州内の農場で生産されたモヤシなどのスプラウト（新芽野菜）が感染源であると特定し、この農場を閉鎖しました。

新型の病原性大腸菌の出現

この病原性大腸菌O104はベロ毒素を作り、血便やHUSを起こす菌ということで、当初、腸管出血性大腸菌（EHEC）O104：H4と呼ばれていましたが、その後の調査で、腸管凝縮性大腸菌（EAEC）にベロ毒素（志賀毒素）産生能力が加わった（遺伝子交換）、毒性の強い新型の大腸菌であることが判明しました。呼び名は**腸管凝集性ベロ毒素産生性大腸菌**又は**腸管凝集性志賀毒素産生性大腸菌**というようになりそうです。

腸管凝縮性大腸菌（EAEC＝EAggEC）は、下痢原性大腸菌の一種で、腸管の粘膜上皮細胞に凝集型に接着するので、腸管凝集接着性大腸菌などともいわれていますが、比較的新しく発見されたもので、中南米などの途上国の小児の下痢の原因という程度しか知られていませんでした。

腸管出血性大腸菌O157などでは、HUSの発症者は有症者の6～7%、HUS発症者の致死率は1～5%程度といわれていますが、新型のO104によるHUSは約22%、致死率は3.7%となっています。また、O157などによるHUS患者は、通常成人より小児で重症な症状を起こしますが、O104は成人でより重症な症状を起こす傾向にあります。

6月12日現在の統計では、HUS患者781人中69%が女性、88%が20歳以上、患者全体（2447人）では59%が女性、87%が20歳以上となっています。

感染経路、O104はヒトが感染源？

当初スペイン産のキュウリが原因食品として疑われましたが、上記のようにドイツ産のモヤシ（スプラウト＝豆や種を発芽させた新芽野菜）と断定しましたが、詳しい感染経路は発表されていません。6月28日時点での発表では、モヤシの元となる種は、エジプトから輸入された fenugreek（フェネグreek＝コロハ）の種が原因と考えられています。

ドイツで発生したものは 2010 年産のもの、フランスでの原因は 2009 年産の種が疑われています。

腸管出血性大腸菌 O157 や O111 等は牛や羊などの反芻動物の腸内に存在（感染源母体）しており、糞便や牛肉、内臓肉等で感染がひろがりますが、腸管凝集性大腸菌の感染母体は人間（ヒト）ということで、感染者の手指を介して感染を広げる恐れがあります。

0104 の予防法

日本では最近、腸管出血性大腸菌 O103 の患者は多くなる傾向にありますが、O104 による感染者は発生していません。O104 は人の糞便から感染が広がる特徴があるので、ノロウイルスの予防と同様に手洗いを徹底することです。

その他

○モヤシなどの新芽野菜はしっかり加熱して食べる。

○生で食べる野菜やトッピングに使用する野菜は洗浄・殺菌を徹底すること。

○野菜や生肉類を取り扱うまな板、包丁、ボール・バットなどの器具類の使用区分を徹底すること。

○包丁、まな板、皿、ボール・バットなどの器具類は洗浄・殺菌を徹底して行うこと。

○加熱済み食品や生食野菜などは素手で触れないこと（衛生手袋の着用）

表：7 月 1 日現在、病原性大腸菌 O104 による国別発生状況

国名	溶血性尿毒症症候群（HUS）		腸管出血性大腸菌（EHEC）	
	患者数	死亡者数	患者数	死亡者数
オーストリア	1	0	4	0
カナダ	0	0	1	0
チェコ	0	0	1	0
デンマーク	9	0	14	0
フランス	0	0	2	0
ドイツ	845	31	3154	17
ギリシャ	0	0	1	0
ルクセンブルグ	1	0	1	0
オランダ	4	0	7	0
ノルウェー	0	0	1	0
ポーランド	2	0	1	0
スペイン	1	0	1	0
スウェーデン	18	1	35	0
スイス	0	0	5	0
英国	3	0	3	0
米国	4	1	2	0
合計	896	33	3241	17

世界保健機構 欧州地域事務局 (WHO-Europe) からの大腸菌 O104 関連情報より