

病原大腸菌について

令和3年の夏(7月～9月)の気温は、広範囲で平年並か平年よりやや高く、最高気温35℃以上の猛暑日が続いたり、40℃前後の酷暑になる日もあり、全国的に暑い夏になると予想されております。

多くの細菌は30～40℃で急速に増殖するため、夏の暑い時期には細菌性食中毒が発生する危険性が高く注意が必要です。

令和2年の夏には、患者数2,500名をこえる大規模な食中毒が2件発生しました。その原因菌であった「病原大腸菌(下痢原性大腸菌)」についてご紹介します。



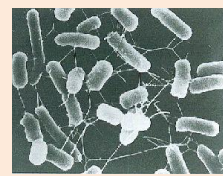
気象庁HPより

令和2年 病原大腸菌を原因とする大規模食中毒

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品	原因物質名	患者数	死者数	摂食者数
1	埼玉県	2020/6/26	飲食店	海藻サラダ	病原大腸菌O7H4	2,958	0	6,762
2	東京都	2020/8/28	仕出屋	不明(仕出し弁当)	毒素原性大腸菌O25 (LT産生)	2,548	0	37,441

【特徴】

大腸菌は人や動物の腸管に存在し、通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があり、これらは総称して病原大腸菌(又は下痢原性大腸菌)と呼ばれています。現在、この細菌は次の5つのタイプに分類されています。



画像：東京都福祉保健局HPより

【下痢原性大腸菌の種類と症状】

腸管病原性大腸菌(EPEC)	下痢、腹痛を症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。
腸管侵入性大腸菌(EIEC)	腸の細胞内へ入り、赤痢のような症状(血便、腹痛、発熱)を起こす。
毒素原性大腸菌(ETEC)	エンテロトキシンにより、コレラのような激しい水様性の下痢を起こす。
腸管凝集性大腸菌(EAggEC)	腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。
腸管出血性大腸菌(EHEC)	ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。ベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)とも呼ばれている。

【原因食品】

人や家畜が保菌している場合があり、これらの糞便に汚染された食品や手指からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。



この中でも、強い病原性を持ち、特に注意しなくてはならない病原大腸菌は**腸管出血性大腸菌(EHEC)**です。

腸管出血性大腸菌（EHEC）について

牛などの家畜の腸管内に1～3割程度みつかるといわれており、強力な**ベロ毒素**を産生する大腸菌です。腸管出血性大腸菌感染に引き続いて発症することがある溶血性尿毒症症候群(HUS)は、死亡あるいは腎機能や神経学的障害などの後遺症を残す可能性のある重篤な疾患です。死に至る事例が多数見られることから、厚生労働省でも腸管出血性大腸菌予防対策の強化を促しています。多くの血清型があり、代表的なものは「O157」ですが、それ以外に「O111」や「O26」などもあります。**10～100個程度の少量の細菌数**で人に食中毒を起こします。「O157」とはO抗原として157番目に発見されたものを持つという意味

【感染経路】

- 主に、細菌が口から入ることが原因で感染します。
感染する経路は主に2パターン
- ①細菌に汚染された食品を口にしてしまった場合
 - ②すでに腸管出血性大腸菌に感染している患者からの二次感染

原因となる食品

牛肉及びその加工品(牛たたき、ローストビーフなど)、サラダ、白菜漬け、井戸水等から感染したケースが過去に見られている。



【予防対策】

- ・食品を調理する時は中心部までよく加熱(75℃、1分以上)しましょう。
- ・野菜・果物類は十分に洗浄・消毒を実施しましょう。
- ・生肉を取り扱う場所の近くで、そのまま喫食する食品を取り扱うのは避けましょう。(肉汁などから、他の食品が汚染を受ける可能性があります。)
- ・調理器具(包丁、まな板等)は、生肉用、野菜用、加熱前、加熱後など食品毎に分ける(または洗浄する)などし、二次汚染対策を十分に行いましょう。また調理器具を十分に洗浄、消毒しましょう。
- ・手洗いをこまめに行いましょう。
- 作業前・トイレ使用後・生肉や原材料を取り扱ったあとは入念に！
生肉取り扱い時は、使い捨て手袋の着用も有効的！
- ・従事者の検便を実施し、腸管出血性大腸菌等を保菌していないことを確認しましょう。

野菜・果物の消毒には

次亜塩素酸ナトリウムの希釈溶液
200ppmで5分浸漬もしくは**100ppmで10分浸漬**
浸漬後は流水で十分にすすぎ洗いを行いましょう。



腸管出血性大腸菌食中毒発生状況

	発生件数	患者数	死者数
H.19	25	928	0
H.20	17	115	0
H.21	26	181	0
H.22	27	358	0
H.23	25	714	7
H.24	16	392	8
H.25	13	105	0
H.26	25	766	0
H.27	17	156	0
H.28	14	252	10
H.29	17	168	1
H.30	32	456	0
R.1	20	165	0
R.2	5	30	0

厚生労働省食中毒統計資料より



STOP

**3類感染症に分類されており
感染者は飲食物に関わる就
業が制限されます**

こちらもチェック！

8月は「食品衛生月間」です

厚生労働省は、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的に、厚生労働省、都道府県、保健所設置市、特別区の主催により8月1日から8月31日までの1ヶ月間実施されます。

新型コロナウイルス
に関する情報はこちら

ニイタカホーム
ページに新型コロナ
ウイルスに関する
情報を掲載して
おります！

