



病原大腸菌による食中毒について

大腸菌(*Escherichia coli*)は、グラム陰性の通性嫌気性桿菌に属し非常に多くの種類があると言われていす。そして、それらの多くは人や動物の腸管内に常在して消化吸収等の有益な働きをしてくれていますが、一部には病原大腸菌又は下痢原性大腸菌と呼ばれ、主に下痢等の腸管疾患を起こす種類があります。現在、これら悪玉の菌は次の5つのタイプに分類され、厚生労働省の食中毒統計では、病因物質(細菌)として死亡率が高い血清型別O157, O26, O111等の腸管出血性大腸菌[VT(Verotoxin)産生:菌体外に分泌する毒素で赤痢菌(*Shigella*)が産生する志賀毒素と同一のもの]とその他の病原大腸菌に分けて記載されます。

- 腸管出血性大腸菌(EHEC): VT(ベロ毒素産生)により、腹痛や下痢等の出血性腸炎を起こします。重症例では溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症等を起こし、死に至ることがあります。『感染症法』では、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスとともに直ちに最寄りの保健所に届け出が必要な三類に分類され、このうち食中毒であったものは2011年~同20年の10年間で184件(患者数3,204人、死亡者26人)発生しています。
- 腸管病原性大腸菌(EPEC): 下痢、腹痛を症状とし、サルモネラ属菌と類似の急性胃腸炎を起こします。
- 腸管侵入性大腸菌(EIEC): 腸の細胞内に入り、赤痢の様な症状(血便、腹痛、発熱)を起こします。
- 腸管毒素原性大腸菌(ETEC): エンテロトキシン(菌体外毒素)により、コレラ類似の水様性下痢を起こします。
- 腸管凝集附着性大腸菌(EAEC): 腸の細胞に付着、一部はエンテロトキシンを産生して下痢を起こします。2~5の何れかが病因物質となった食中毒は2011年~同20年の10年間で87件(患者数11,312人、死亡者0)発生しました。特に20年は下記の腸管毒素原性大腸菌が原因と分かる2件(患者数5,506人)の大規模食中毒を含めて6件で患者数6,284人(全食中毒患者数の4.3%にあたる)もの患者数となってしまいました。

病原大腸菌(腸管毒素原性大腸菌:ETEC)による大規模食中毒2例

- 2020年6月26日、埼玉県草加市Tセンターの給食で海藻サラダが原因による同県八潮市内複数小中学校の児童生徒と教員計3,453人(小学校2,072人、中学校1,167人、教員214人)に及んだ血清型別O7の食中毒事件で主な症状は下痢と腹痛であった。
海藻サラダ: 給食前日に水戻した海藻を未加熱のまま提供されたことが原因と判明
 - 2020年8月28日、東京都大田区内のTMYが製造した日替わり弁当でスケソウダラのソテーナッツソースが原因による2,548人に及んだ血清型別O25の食中毒事件で主な症状は下痢、腹痛と発熱であった。
スケソウダラのソテーナッツソース: 2種のドレッシングとタマネギのスライサーみじん切り(アルカリ水⇒次亜塩素酸水⇒流水洗浄)を合わせたソースでタマネギの洗浄不足と判明、以後は加熱した物だけを使用することに改善。
- ※どちらも『大量調理施設衛生管理マニュアル』を適用する施設ですが、人為的なミスによる食材の洗浄消毒欠如や不足が原因となりました。

<予防のポイント>

腸管出血性大腸菌とその他の病原大腸菌を問わず次のような衛生対策を取って行きましょう。

- 生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分に加熱(75℃60秒以上)してから食べる。
- 冷蔵庫内の食品はよく点検し、早めに食べる。
- 加熱調理済みの食品が二次汚染を受けないよう、調理器具や手指は十分に洗浄、消毒すること。
- 水道管直結以外の水を飲用あるいは調理に使用する時は、必ず年に1回以上の水質検査を受け、飲用に適しているかを確認すること。
- ビルなどの貯水槽の清掃・点検を定期的に行うこと。

『食品衛生の窓(その他の下痢原性大腸菌)』一部引用

