

リステリア・モノサイトゲネス感染症について

リステリア症はListeria monocytogenes (リステリア・モノサイトゲネス)による感染症で、ヒトのほか種々の動物にも認められる人畜共通感染症で、本菌は動植物を始め自然界に広く分布しています。

ヒトのリステリア症が日本で最初に報告されたのは、1958年8月に山形県で髄膜炎、11月に北海道で胎児敗血症性肉芽腫症を発症した症例です。以来、1970年代前半まで年間数例の散発例がみられていましたが、徐々に本症に対する関心が高まるにつれて報告数も漸増してきています。リステリア症の病型は、ヒトでは髄膜炎が最も多く、次いで敗血症、胎児敗血症性肉芽腫症、髄膜脳炎、動物では脳炎のほか敗血症、流産などがあります。1980年代に欧米諸国で生乳、サラダ、ナチュラルチーズなどの食品が感染源となったリステリア症が相次いで報告され、食品衛生の分野で重要視されています。

【本菌の特徴】

リステリア・モノサイトゲネス(以下LM)は自然界に広く分布しており、土壌、植物、表流水、牧草、汚水、と畜場などの様々な環境から分離されます。**ヒトを含む50種以上の動物から分離され、健康なヒトの2～10%が症状を呈することなく、LMが検出されています。**特にリステリア属菌に感染した家畜(と畜場でのふん便検査:牛2.1%、豚0.8%との報告あり)や家禽類のふん便や乳からの分離は多く、結果的に排泄物が土壌や野菜を汚染していると考えられます。**LMは、4℃以下の低温でも増殖できます。また、塩分にも強く、12%の食塩濃度でも増殖できます。このため、冷蔵庫や塩漬けによる保存方法を過信するのは危険です。**リステリアを摂取したとしても、通常は健康な大人は発症することはありません。

【注意すべき食品】

欧米では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなどでリステリアによる集団食中毒が発生しています。また、国内では、乳製品、食肉加工品や魚介類加工品などから、非常に菌数は少ないですが、リステリアが検出されています。**冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は、原因となりえますので注意が必要です。**



【気をつけていただきたい方 特に妊婦、高齢者は注意が必要】

妊婦、高齢者や免疫機能が低下している方(抗がん剤治療中やHIVエイズの方など)は、少量のリステリアでも発症し、敗血症や髄膜炎など重篤な状態(リステリア症)になることがあり、海外では死亡例も確認されています。特に、妊婦が感染すると、リステリアが胎盤や胎児へ感染し、流産や生まれた新生児に影響がでることがあります。(2010年、アメリカでカンタローブ(メロンの一種)を原因食品とするリステリア食中毒が発生し、33名の方が亡くなりました。また、患者の多くは60歳以上でしたが、1名の女性患者は流産したと報告されています)。

【治療】

リステリア症は、早期に診断できれば、治療できます。髄膜炎のような重篤な症状への治療には、抗生物質が使用されます。妊娠中に感染した場合には、速やかに抗生物質で管理して、胎児や新生児の感染を防ぎます。

【予防対策】

- 1 安全な水と新鮮な材料を使用する。
- 2 生鮮物と調理物とを分けて扱う。
- 3 生の食肉類を食べず、肉は十分に加熱する。
- 4 生で食べる野菜や果物はよく洗う。
- 5 生肉に使用した調理器具類は、洗浄・消毒を徹底する。
- 6 冷蔵庫内に保存した食品は期限内に必ず喫食し、冷蔵保存を過信しない。

(参考資料 厚生労働省HP・国立感染症研究所HP)



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本 社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552

