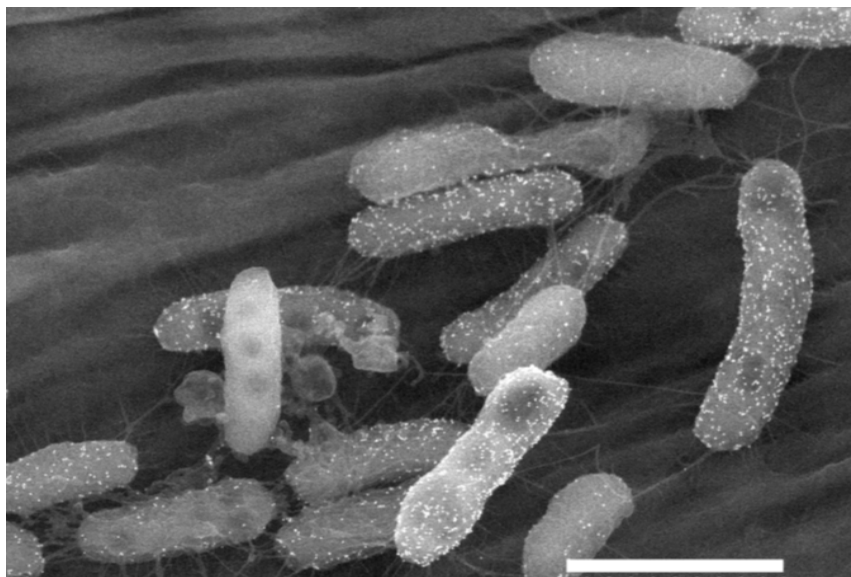
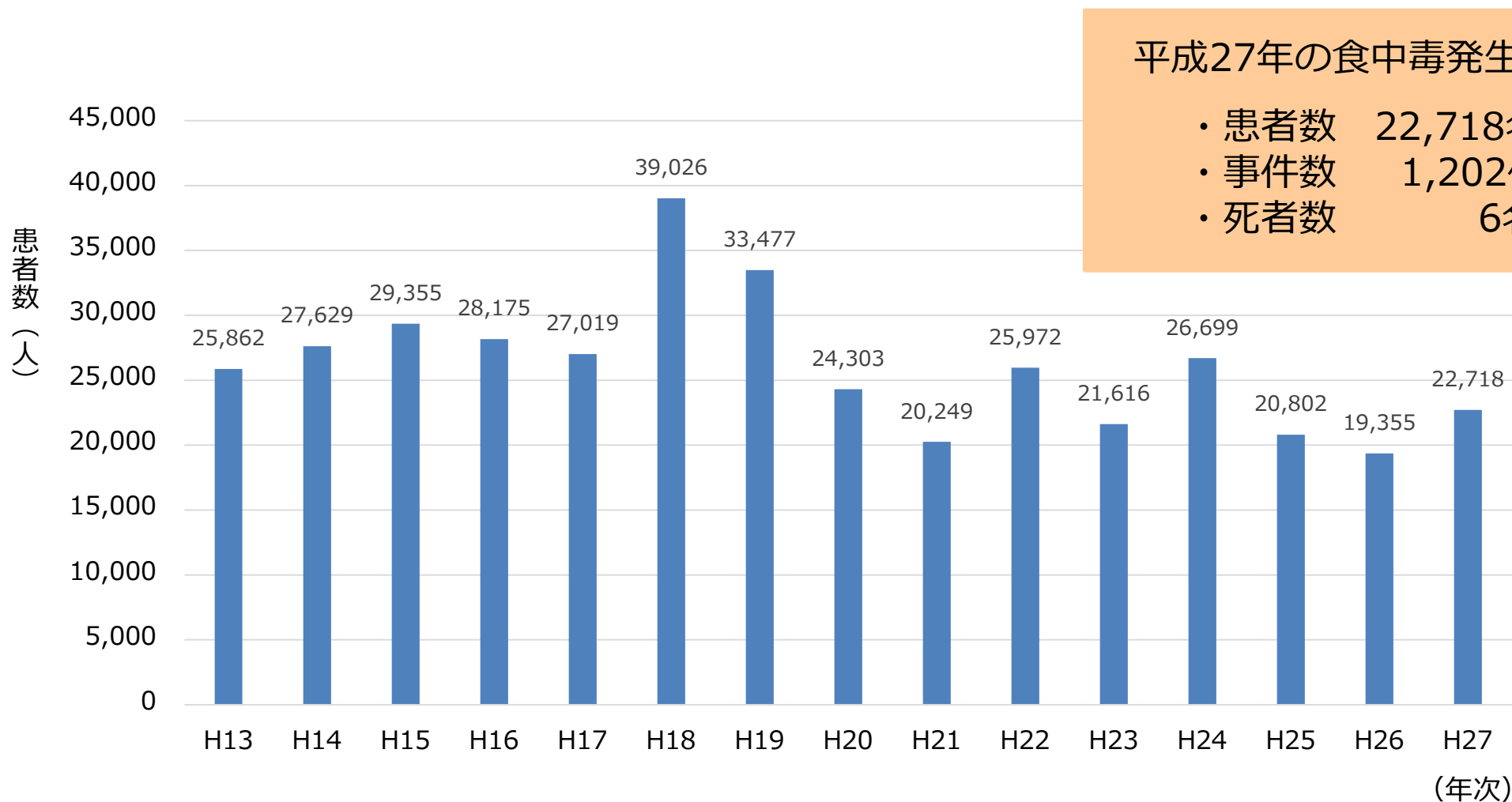


腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒



<提供：熊谷 進>

過去15年間の食中毒発生状況

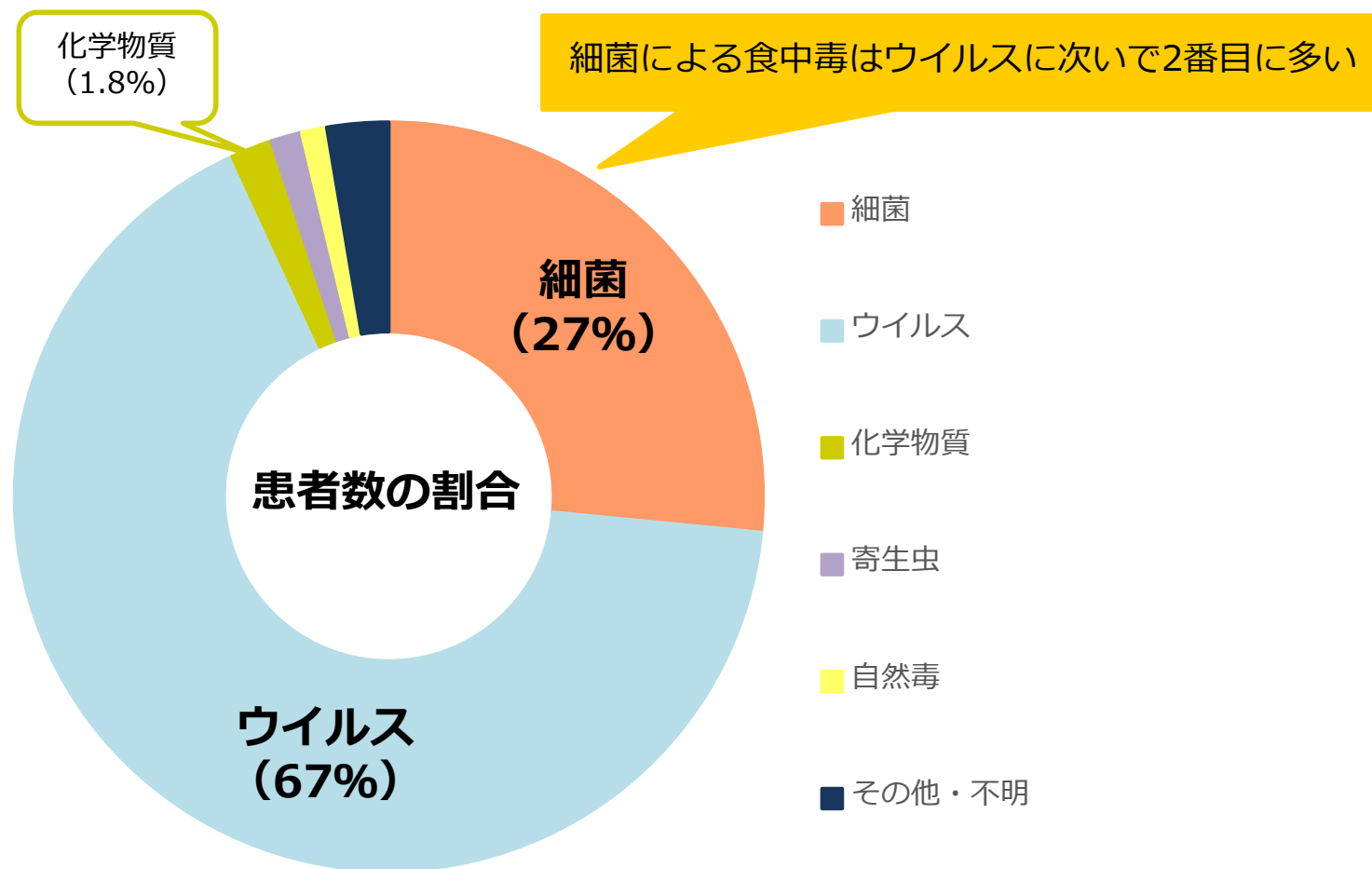


平成27年の食中毒発生状況

- ・患者数 22,718名
- ・事件数 1,202件
- ・死者数 6名

厚生労働省 食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき食品安全委員会事務局で作成

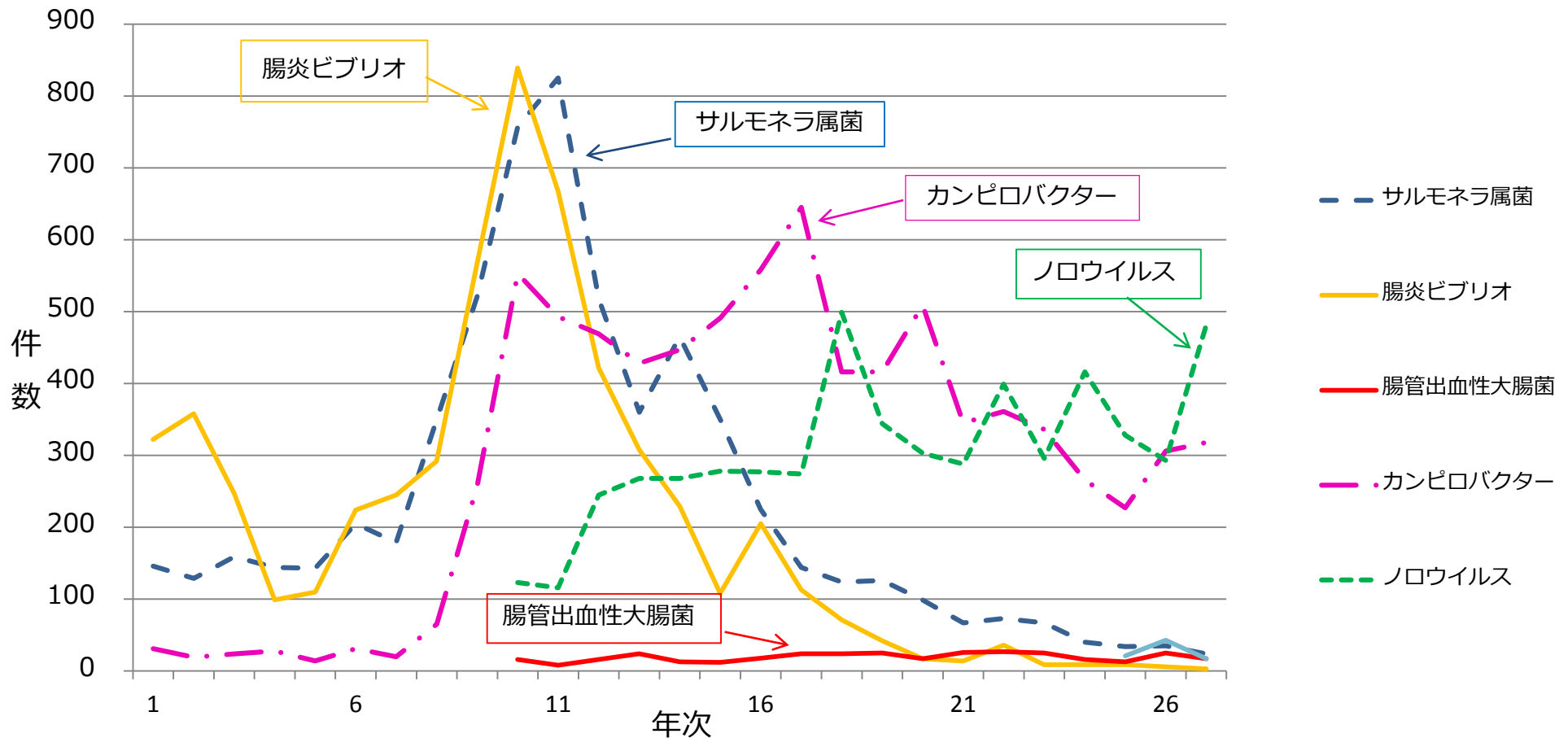
平成27年 食中毒原因物質



厚生労働省 食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき食品安全委員会事務局で作成

食中毒事件数の年次推移（平成元年～平成27年）

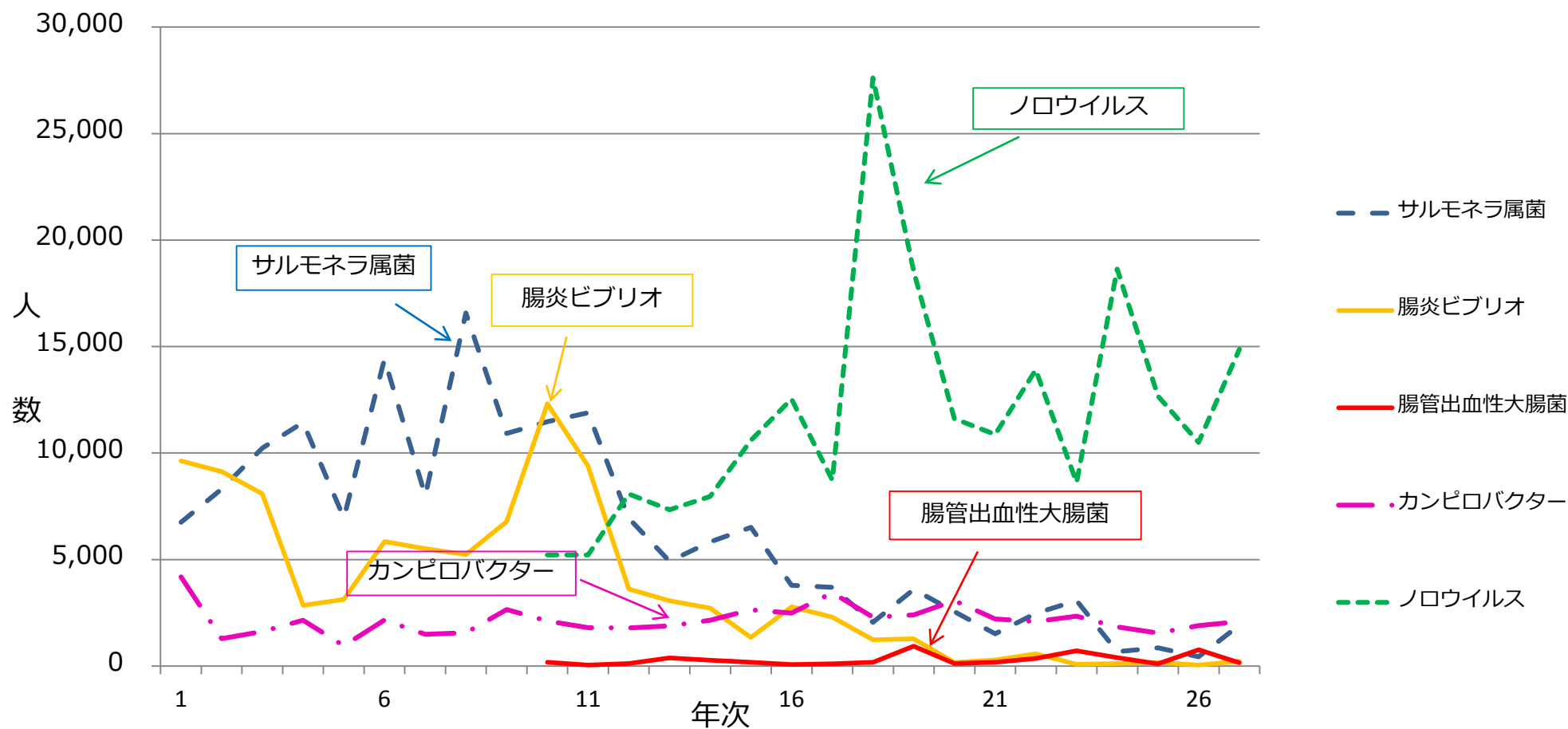
病因物質別発生事件数（平成元～27年）



厚生労働省 食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき食品安全委員会事務局で作成

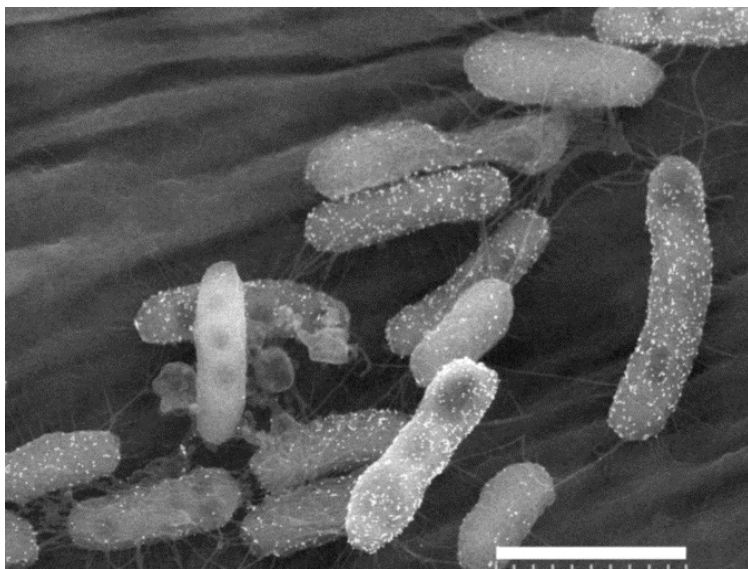
食中毒患者数の年次推移（平成元年～平成27年）

病因物質別患者数（平成元～27年）

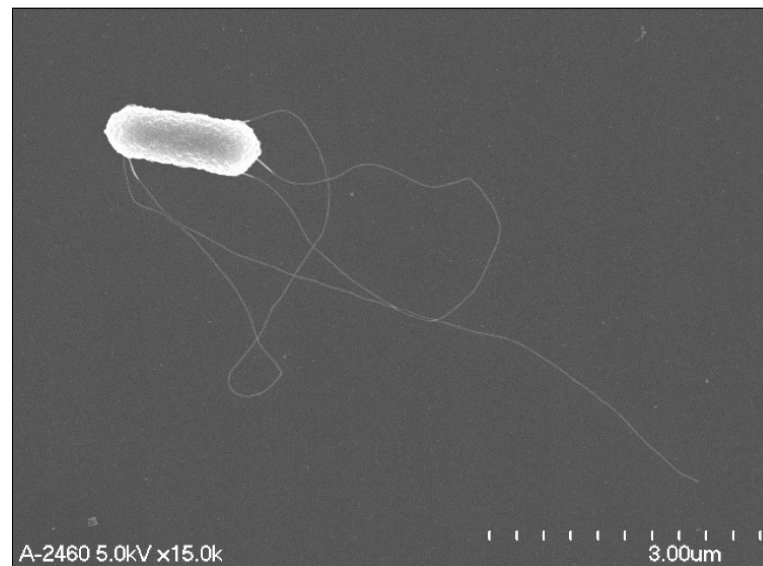


厚生労働省 食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき食品安全委員会事務局で作成

腸管出血性大腸菌とは



<提供：熊谷 進>



<提供：国立感染症研究所>

Enterohemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC, STEC): 腸管出血性大腸菌

○ヒトに下痢などを起こす病原大腸菌（下痢原性大腸菌）のうち、ベロ毒素（志賀毒素）を産生し、激しい腹痛、水様性の下痢、出血を伴う血便を特徴とする。

溶血性尿毒症症候群（HUS）などの合併症を引き起こすことがある。

○腸管出血性大腸菌は、「血清型」といわれる分類によりO157,O26,O111,O103などがある。

（大腸菌は菌の表面にあるO（オー）抗原とべん毛のH抗原の違いにより細かく分類され、血清型別に用いられる。O157は、157番目に発見されたO抗原を持つ大腸菌）

腸管出血性大腸菌による食中毒

<症状>

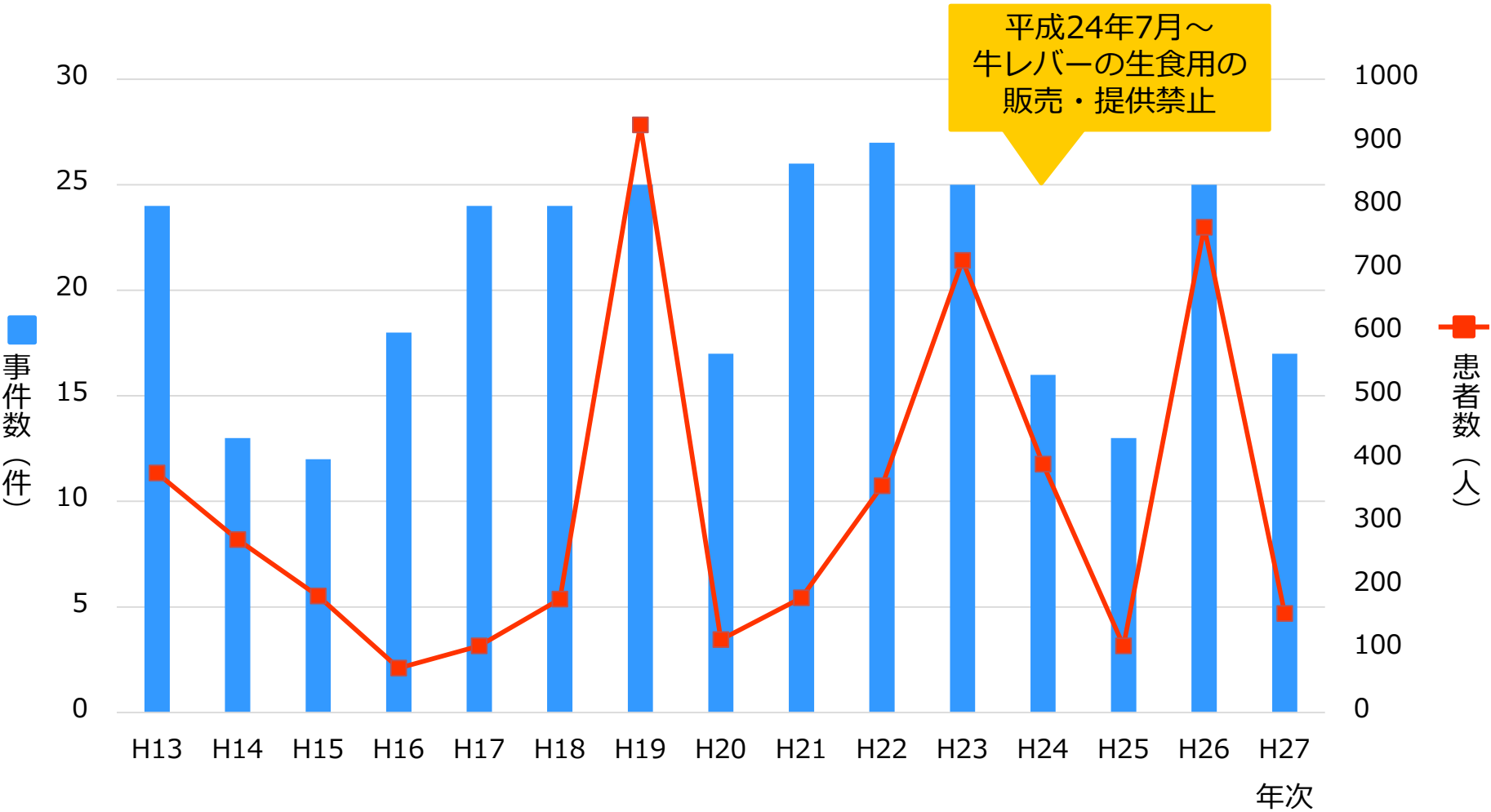
- ヒトに感染後1～10日間（平均4～8日間）の潜伏期間を経て発症
- 主な症状は腹痛と下痢。全く症状がないもの、軽い腹痛や下痢のみのもの、頻回の水様便、激しい腹痛と血便（大量の新鮮血）を伴う出血性大腸炎を起こすものがある。高熱を伴うことは少ない。重症の場合、溶血性尿毒症症候群（※）や脳症、意識障害などの重篤な疾患を併発し、時には死に至ることもある。
※ 様々な原因によって生じる急性腎不全。貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とする。

<感染経路>

- 菌は家畜の腸管内に主に生息し、糞便などを介して食品、飲料水を汚染することがある。汚染された食品の摂取（主に加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜などの食品、水を介する）による感染のほか、ヒトからヒトへの感染、動物と接触することによる感染もある。
（なお、O157は、ほとんどの家畜で下痢等の症状を起こさないことから、と畜検査でその保有を判断することは困難。）



腸管出血性大腸菌による食中毒の発生状況



厚生労働省 食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき食品安全委員会事務局で作成

腸管出血性大腸菌による食中毒の原因食品

<原因食品（推定を含む）（例）>

日本	海外
（畜酪製品） 牛肉、牛レバー、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、鹿肉 （その他） サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬 け、日本そば、シーフードソース	（畜酪製品） ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、 ヨーグルト、チーズ （その他） アルファルファ、レタス、ホウレン草、 アップルジュースなど



腸管出血性大腸菌による食中毒の原因食品として食肉に関連する食品が多いが、野菜による事例もある

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～
及び厚生労働省ホームページ 腸管出血性大腸菌Q&Aに基づき食品安全委員会事務局で作成

腸管出血性大腸菌による広域食中毒事件

時期 (年月)	場所	原因食品	患者数	関係 自治体
H8. 7	大阪府堺市 (学校)	学校給食	9,492	1
H10. 5	北海道 (製造所)	いくら醤油漬け	49	7
H13. 3	栃木県 (製造所)	牛たたき等	195	9
H21. 9	岐阜県 (加工所)	角切り ステーキ	38	16
H23. 4	飲食店チェーン (焼肉)	ユッケ	181	9
H23. 5	山形県 (和菓子製造)	だんご他	287	4
H24. 8	北海道札幌市	白菜浅漬け	169	11
H26. 7	静岡市 (販売店)	冷やしキュウリ	510	11

食品安全委員会事務局で作成



参照

スライド6

- ・ 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」～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～
http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf
- ・ 厚生労働省 「腸管出血性大腸菌Q&A」 http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/
- ・ 国立感染症研究所「O抗原とは」 <http://www.nih.go.jp/niid/ja/ehc-m/2057-bac1/disease/714-ehc-bac1-o-antigen.html>

スライド10

- ・ 堺市
<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/shokuchudokuyobo/hokokusho/kanjasu.html>
- ・ IASR Vol. 19, No. 10, 1998
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/19/224/dj2242.html>
- ・ IASR Vol. 23, No. 6, 2002
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/23/268/dj2683.html>
- ・ 厚生労働省 「飲食チェーン店における腸管出血性大腸菌O157食中毒への対応」
<http://www.mhlw.go.jp/seisaku/2009/11/02.html>
- ・ 厚生労働省 「飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生について」
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/survei/2095-idwr/idwr-dl/2012.html>
- ・ IASR Vol. 32, No. 10, 2011
<http://idsc.nih.go.jp/iasr/32/380/kj3801.html>
- ・ IASR vol. 34, No. 5, 2013
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-sp/2251-related-articles/related-articles-399/3520-dj3992.html>
- ・ 砂川富正「食品媒介感染症の最近の話題」
<http://www.nih.go.jp/niid/images/idsc/kikikanri/H27/14-11.pdf>