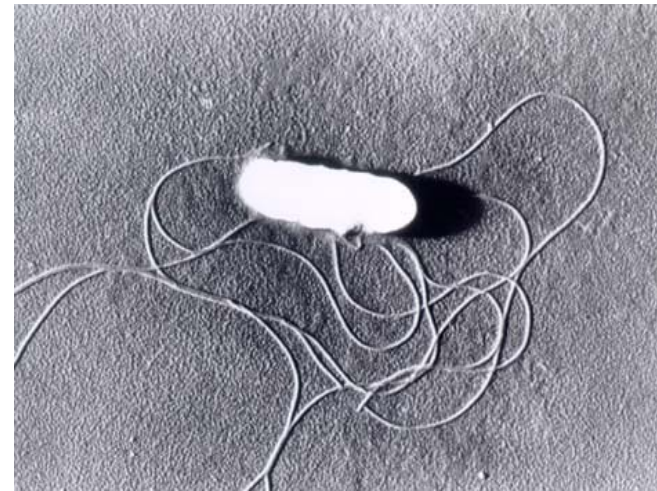


リステリアによる食中毒について

- 我が国では、食中毒統計上、本菌が食中毒の原因として報告された事例はありません。しかしながら、本菌汚染ナチュラルチーズの摂食により健康障害を起こした集団事例が1件論文として報告されています※。欧米では、食品による集団事例が多数報告されており、米国では、毎年約2500人が重症のリステリア症となり、そのうち、約500人が死亡していると推定されています。

※平成13～15年度厚生労働科学研究班研究報告

- 食品が感染源であることが科学的に証明された最初の事例は、1981年のカナダのコールスロー（キャベツの千切りサラダ）を原因とした集団事例と言われています。その後、食肉、牛乳、ナチュラルチーズ、サラダ、スモークサーモンなどの食品が感染源となったリステリア症が報告されています。



リステリア・モノサイトゲネス
撮影：東京都健康安全研究センター

リステリアの特徴及び症状

1)リステリアの特徴

本菌は自然界に広く分布しています。また、人獣共通感染症菌であり、主に食品を介して人に感染すると考えられています。本菌の発育温度域は0～45℃と広く、冷蔵庫中でも増殖し、他の細菌に比べて耐塩性が強く、10%の食塩濃度でも増殖します。加熱殺菌は、他の多くの食中毒菌と同様に有効です。

2)症 状

感染初期は、急性胃腸炎症状よりも、インフルエンザ様症状を示すことが多く、38～39℃の発熱、頭痛、嘔吐などの症状が出ますが、健康な成人では無症状のまま経過することが多いようです。平均して3週間と長い潜伏期を経て重症化すると髄膜炎および敗血症を引き起こし、意識障害や痙攣が起こる場合もあります。重症化した場合の致死率は約20%です。

胎児敗血症では、妊婦から子宮内の胎児に垂直感染し、これが流産や早産の原因となりえます。妊婦は発熱、悪寒、背部痛を主徴とし、胎児は出生後死亡する例も見られます。

リステリアの感染経路・その食中毒の予防

3)原因食品と感染経路

本菌食中毒の原因食品は多彩で、特に乳製品および食肉加工品、調理済みで低温保存する食品が原因となります。食品の低温流通が進み、食品を長期間保存することが可能になったことが、食品媒介感染症として注目されるようになった要因の一つです。海外では、未殺菌乳、ナチュラルチーズ、野菜、食肉加工品などの食品を原因とした集団発生事例があります。

4)食中毒の予防

清潔な食品の取り扱いを心がけ、下記の項目を実践。

- ①リステリアは加熱で死滅するので、動物性の生の食物(例えば、牛肉、豚肉、にわとり・七面鳥の生肉等)はよく加熱する。
- ②生野菜は食前によく洗う。
- ③生肉は、野菜や調理済みの食物など食べる用意ができている食物と接触させない。
- ④生肉に使用した皿を洗浄、消毒しないまま他の食品に使用しない。
- ⑤加熱していない生の食物を扱った後は、手、包丁、まな板、容器などをよく洗う。
- ⑥生又は調理済みで、食前に再加熱をしない食品を冷蔵庫内に長期間保存しない。
- ⑦妊婦等リスクの高い人は、未殺菌乳で作ったナチュラルチーズ等を避け、調理済み食肉加工品は、喫食直前に再加熱を心がける。

リステリアに関する調査

我が国では行政的に本菌が原因として報告された食中毒例はありませんが、厚生科学研究班長・五十君博士らの調査(概要は以下のとおり)では、各地でリステリア症患者の発生(食品との因果関係は不明)が確認されています。

- 欧米に比べ、日本でのリステリア症は少ないのではないかといわれていましたが、重度のリステリア症の発生が年間平均83例と推定されており、やや少ないものの欧米とほぼ同様に発生しています。
- 欧米に比べ、日本の食品はリステリア汚染が少ないのではないかといわれていましたが、我が国の食品の汚染実態を確認したところ、欧米とほぼ同様の状況です。
- これらの事実から、わが国で今後食品を介したリステリア症が発生する可能性は否定できません。

リステリア食中毒のまとめ

- ＜特徴＞家畜、野生動物、魚類、河川、下水、飼料など自然界に広く分布。4℃以下の低温でも増殖可能。65℃、数分の加熱で死滅。ナチュラルチーズ、食肉加工品、野菜サラダなどを汚染。
- ＜症状＞潜伏期間は24時間から数週間と幅が広い。倦怠感、発熱を伴うインフルエンザ様症状。妊婦、乳幼児、高齢者などは感染しやすい。重症化すると髄膜炎や敗血症となる。
- ＜過去の原因食品＞未殺菌乳、ナチュラルチーズ、野菜、食肉加工品など。
- ＜対策＞生肉、未殺菌乳を原料とするナチュラルチーズなどをできるだけ避け、冷蔵庫を過信しない。