

## 赤痢菌による食中毒に関する情報

今般、東北地方4県において、赤痢菌による食中毒が発生しました。患者は、いずれも同系列の飲食店で食事をしており、当該飲食店に食材を納入した食品工場及び食事を提供した飲食店に対しては、業務停止及び営業停止の措置がとられました。

### 《赤痢菌による食中毒（細菌性赤痢）》

#### 1. 細菌性赤痢とは

細菌性赤痢とは、赤痢菌（*Shigella* 属菌）を原因とする経口感染性の下痢症です。赤痢は世界的に蔓延しており、特に栄養と衛生状態の悪い発展途上国で多発しています。日本での発生は、近年減少傾向にあります。

#### 2. 原因（媒介）食品

患者または感染者の糞便で汚染された手指、食品、器物、水が感染源となります。

#### 3. 食中毒（感染症）の症状

主な感染経路は経口感染で、潜伏期間は1～7日（通常4日以内）です。症状は、発熱、腹痛、下痢、時に嘔吐などを伴って急激に発病し、重症例では、しぶり（テネスマス）をともなう頻回の便意を催し、便は便状の部分が無く、濃粘血のみを少量ずつ排泄します。

治療は輸液、食事療法、対症薬物療法などの対症療法によって全身状態の改善を図りつつ、抗菌薬によって除菌します（フルオロキノロン系のシプロフロキサシン、ノルフロキサシンが有効です）。

#### 4. 予防方法

個人レベルでの感染防止対策として、食品を十分に加熱調理することや、石鹸による手洗いが有効です。また家族内感染を起こす例が多いので、二次感染に注意することが必要です。

[食品安全委員会 平成22年度食品安全確保総合調査「細菌性赤痢（Shigellosis）」からの抜粋]