

牛肉を主とする畜産物中の 腸管出血性大腸菌

微生物・ウイルス合同専門調査会

専門委員 工藤由起子(グループ座長)

腸管出血性大腸菌とは？

Vero毒素(志賀毒素)を産生することが特性。

100種類近くの**O血清型**。特に**O157**が世界的に発生が多い。

- 日本では**O26**がO157に次いで患者数が多い。
- 世界的には**O103**、**O145**なども重要。

O157の生残や増殖には温度、pH及び水分活性が影響。

- 凍結しても生残、酸耐性が通常の大腸菌よりも高い。

小児は感受性が最も高く、また、

老齢者の感受性も高い。

一方で、**感染しても発症しない成人**も多い。

非常に**少数の菌によって発症**する。

- O157の事例：冷凍牛挽肉(0.3～15 / g汚染)の喫食で食中毒発生。



腸管出血性大腸菌による健康被害発生状況

腸管出血性大腸菌による食中毒報告件数と患者数

年	全体	O157	O26	O111	その他
H18	24 (178)				
H17	24 (101)	24 (101)	0	0	—
H16	21 (225)	20 (125)	0	1 (110)	—
H15	12 (184)	10 (39)	1 (141)	0	1 (4)

括弧内は患者数

腸管出血性大腸菌の患者からの分離報告数

年	全体	O157	O26	O111	その他
H18	2159	1471	512	72	104
H17	1574	1076	341	73	84
H16	1810	1114	428	149	119
H15	1368	973	264	23	108

どんな健康被害が起こるのか？

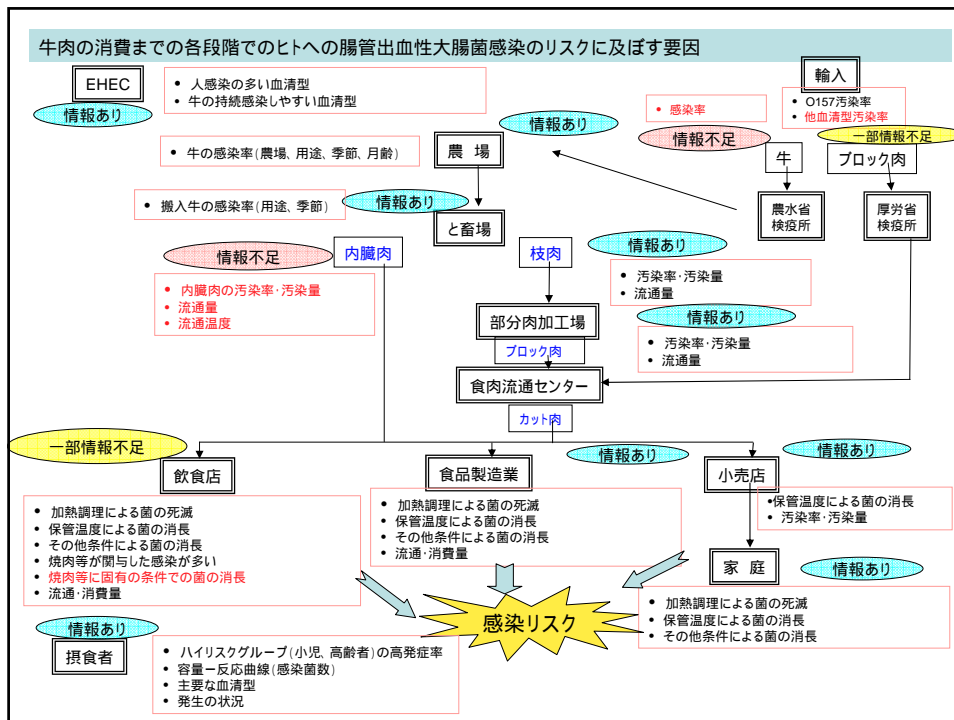
人によって差が激しい

全く症状がない、軽い腹痛や下痢
頻回の水様便、激しい腹痛、著しい血便を伴う

出血性大腸炎

溶血性尿毒症症候群(Hemolytic uremic syndrome:HUS)
や脳症など重篤な疾患を併発し死亡する場合も

O157感染による**有症者の約6～7%**では、
下痢などの初発症状から2週間以内に、**HUSや脳症**
などの重症合併症を発症



評価を進めるための情報と課題

情報収集が必要なもの

1. **輸入牛肉**のO157以外の血清型の**汚染率**。
2. 輸入牛生体について、腸管出血性大腸菌の**感染率**。
3. **内臓肉**での腸管出血性大腸菌の**汚染率**や汚染量、内臓肉の流通量、流通温度についての情報。
4. 食中毒事例での牛肉の由来や**調理方法等の詳細**についての情報。