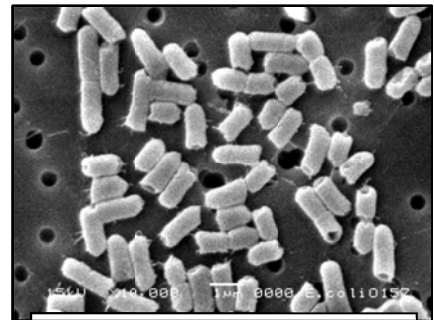


ドイツにおける腸管出血性大腸菌の発生について

ドイツにおいて、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しています。ドイツ以外の国でも、ドイツからの帰国後に、この病気を発症する人が増えており、欧州全体に加えて米国等でも発生が確認されています。発生原因は腸管出血性大腸菌^{オー} O104によるものと疑われていますが、原因食品などは特定されておらず、ドイツ等への渡航者を含めて、これまで我が国での発生は確認されていません。

1 腸管出血性大腸菌の特徴

ほとんどの大腸菌は無害ですが、腸管出血性大腸菌は、赤痢菌の毒素と類似の毒素を産生する食中毒菌で、激しい腹痛、出血を伴う水様性の下痢などを発症します。腎不全や貧血等を特徴とする溶血性尿毒症症候群（HUS）や、けいれんや意識障害等をおこす脳症等の重症合併症の発症により、死に至ることもあります。過去に我が国で発生した腸管出血性大腸菌 O157 等の食中毒事例では、特に



O157:H7

乳幼児、高齢者が高リスク群とされてきました。今回の欧州での発生に対する世界保健機関（WHO）が発表した速報（6月8日発表）によると、溶血性尿毒症症候群（HUS）の発症者は、成人（20歳以上が87%）で多く、特に女性（69%）の割合が高い特徴があるとされています。

なお、腸管出血性大腸菌は血清型によりさらにいくつかに分類され、今回ドイツで発生の原因と疑われている血清型 O104* の他にも、O26、O111、O128、O145 及び O157 などがあります。（※O1から始まり、104番目に確認された順番を表す）

特徴	動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染。少量の菌の摂取でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱い。
過去の原因食品	日本：井戸水、牛肉、牛ユッケ、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソースなど。 海外：ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ハウレンソウ、アップルジュースなど。
症状	感染後1～10日間の潜伏期間。初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症を併発し、意識障害に至ることもある。
対策	食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）。野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。

2 発生の状況

- ・ 5月22日に、ドイツが腸管出血性大腸菌による集団感染の発生を、欧州早期警告・対応システム（EWRS）に掲載しました。
- ・ 6月8日公表の欧州疾病予防管理センター（ECDC）資料によると、6月8日午前10時現在（現地時間）で、患者数は2,742人、死亡者数は25人となっています。
- ・ また、6月8日公表の世界保健機関（WHO）資料によると、他に米国で4人、カナダで1人、スイスで3人の症例が、疑い事例も含めて報告されています。

国名	患者数	死亡者数
ドイツ	2,648	24
オーストリア	2	—
チェコ共和国	1	—
デンマーク	19	—
フィンランド	1	—
フランス	2	—
ルクセンブルク	1	—
オランダ	6	—
ノルウェー	1	—
ポーランド	2	—
スペイン	2	—
スウェーデン	46	1
イギリス	11	—
合計	2,742	25

※現地時間6月8日午前10時現在（ECDC）

3 情報提供の状況

- ・ 食品安全委員会ホームページ（FSC Views - 関係省庁からのお知らせ）
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kankei-shouchou.html>
- ・ 厚生労働省検疫所ホームページ
<http://www.forth.go.jp/news/2011/06031040.html>
- ・ 国立医薬品食品衛生研究所ホームページ
<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/0104.html>