

# 「腸管出血性大腸菌食中毒」について

食品安全委員会委員長 **熊谷 進**



腸管出血性大腸菌O157

## 腸管出血性大腸菌とは

大腸菌の多くは人や動物の腸管内に生息している無害な細菌で、その一部の菌は生命科学技術研究のツールとして使われてきた有用な菌です。ところが、一部の菌は人や動物に健康危害を生じる性質をもち、そのひとつが腸管出血性大腸菌です。我が国において、この菌による有症者数は毎年2千数百人から3千人を数えています。

食中毒の原因食品としては肉類とその加工品が最も多く、そのうち、焼肉、レバー、ユッケが大部分を占めています。2003年までは毎年のように、数名の死者が報告され、その後、死者数ゼロの年が続いていましたが、昨年は、ユッケの喫食による食中毒で5名の死者が報告されました。これをきっかけに、とくに生食用の牛の肉と内臓の提供については、一歩進めた対策が講じられました。

2003～2009年の7年間の腸管出血性大腸菌による食中毒事例の原因食品

原因食品群	件数
焼肉など	36
レバー	18
ユッケ	8
ステーキハンバーグ	4
ホルモン	3
その他(不明含む)	70
計	139

出典:「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」

## 牛の肉とレバーの生食への対応

牛が主な汚染源ですが、現状ではこれを防止できる技術は確立されていません。また、と畜場での処理過程で、肉表面が糞便由来の菌で汚染されることがあります。これまで改善が図られてきましたが、食中毒防止に十分なまで

には至っていません。したがって、生食用の肉塊については、表面に付着した菌を排除することが有効な手段となります。昨年、国はこの方法を含めた基準を定め、食品業者が生食用の肉を提供する場合にはこの基準を守ることが義務付けられています。

また、レバーの生食については、牛の解体処理後のレバーの内部に菌が存在することが見出されました。ところが、今のところ、内部の菌を殺菌または排除する方法や内部汚染されているレバーを選別排除する方法は確立されておらず、レバーの生食の安全性を十分に保障するその他の技術も見出されていません。したがって、生レバー喫食による食中毒を防止するためには、生食用としての牛レバーの販売禁止が、現時点でとり得る有効な対策と考えられます。とはいえ、生食を含めて多様な形態での安全な喫食を望む声は少なくなく、それに応えるには、生産から消費までのいずれかの段階で、さらに確実な技術・方法の開発が望まれます。

## 欧州で発生した食中毒事例

昨年、スプラウト(フェヌグリーク※1)を原因食品として、ドイツを中心に欧州と北米において広域食中毒が発生し、3,979人が感染しました。とくに成人に重篤な症状を示す患者が多く、溶血性尿毒症症候群(HUS)患者数909人、死者数55人を数えました。原因菌は、これまでに稀にしか見つかったことがないユニークな菌で、腸管凝集粘着性大腸菌※2と腸管出血性大腸菌の両者の性質を併せもつことがわかりました。原因食品であるスプラウトが種子の段階から出荷されるまでのいずれかの段階でこの菌に汚染されたことによると推定されました。

モヤシやアルファルファ等の水耕栽培の芽野菜による腸管出血性大腸菌集団食中毒はこれまでもいくつかの国で報告され、我が国においてもカイワレダイコンが原因食品と疑われる食中毒が発生したことがあります。これら食材を生食用とするには、種子生産の段階と種子を発芽させ育成する段階における衛生管理がとくに重要です。

## 食中毒の防止は全員で

以上の2事例のような集団食中毒の防止には、とくに生産者や製造加工業者の役割が大きいです。しかし、散発的に発生する場合を含め食中毒の防止において、消費者や調理従事者の役割も極めて大きく、これらの人々には、菌の増殖の防止や食品汚染の防止、加熱等による殺菌などの基本的な対応が求められます。

コーデックス委員会※3は、「食品衛生の一般原則に関する規則」中で、生産者を始め、食品の製造加工業者やその他取扱者、さらには消費者にも食品の安全の確保に責任があるとしています。また、我が国においても、「食品安全基本法」によって、国等の行政や食品生産者を含む食品関連事業者の責務に加え、消費者の役割も規定されているように、すべての人が食中毒防止を担うべきであるといえるでしょう。

※1 マメ科の一年草植物。ハーブや香辛料、スプラウト(水耕栽培の芽野菜)として利用されている。

※2 細胞表面に菌が集まった状態で付着することがこの名前の由来。

※3 国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同食品規格委員会のこと。消費者の健康の保護と食品貿易における公正な取引の確保を目的として1963年に発足。

〈P06 食の安全Q&Aもあわせてお読みください。〉



食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。

食の安全ダイヤル **03-6234-1177** 受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝祭日、年末年始を除く)

【Eメール受付】 <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会  検索

