

## 病原性大腸菌による食中毒

今年4月に発生した焼肉チェーン店で起こった腸管出血性大腸菌 O (オー) 111 集団食中毒を覚えていますか。富山県と福井県で4人が亡くなっています。生牛肉を使うユッケが原因と言われています。

また最近ではドイツを始めヨーロッパで腸管出血性大腸菌 O104 による集団感染が発生しており、現在30人以上が死亡しているようです。スペインから輸入されたキュウリが感染源と言われていましたが、後日否定され「もやし?」とも言われています。



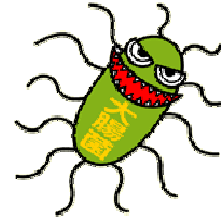
私たちにとって記憶に新しい病原性大腸菌と言えば、1996年に大阪府堺市で発生した O157 です。その年には全国から17,877人の患者が報告され、12人が亡くなっています。いわゆる「カイワレ大根騒動」です。

世界的に病原性大腸菌が注目されたのは、1982年米国オレゴン州とミシガン州で発生したハンバーガー食中毒事件です。血便から O157 が検出されました。

大腸菌は、健康な人の大腸に生息し、また環境中にも広く分布している微生物です。O157のように胃腸炎を起こす大腸菌を「病原性大腸菌」と呼び、5種類に分けられています。その1種で血液が混じった下痢を起こすことから「腸管出血性大腸菌」と呼ばれます。

その菌は、ベロ毒素（志賀毒素）を産生する大腸菌です。1887年に志賀潔が発見した赤痢菌が産生する毒素と同様なものです。昭和20～30年代に赤痢（疫痢）が流行しましたが、朝感染した幼児が夕方には死ぬこ

とが珍しくなかったということです。



腸管出血性大腸菌による胃腸炎は、腹痛と水溶性下痢で発症し、数日以内に血便になります。嘔吐は少なく、発熱は37度台と軽度です。潜伏期間は、一般的に3～5日で、平均8日で回復すると言われています。

しかし、約10%の患者さんに下痢が始まってから3～10日頃に「溶血性尿毒症症候群（HUS）」が発症することがあるのです。ベロ毒素により毛細血管の内皮細胞が障害され、血小板凝集が起こり、血管が詰まってしまいます。特に腎臓で起こりますので急性腎不全となり、回復しないこともあります。脳血管が詰まればけいれんや意識障害など中枢神経障害が起こります。HUSの90%は幼少期に好発しますが、現在ヨーロッパで発生しているHUSは成人に多く、新種とまで言われています。

我が国における「腸管出血性大腸菌」感染症の患者数は、年間3,000～4,000人で、その1%の30～40人がHUSで死亡していると推定されています。

予防法は、大腸菌は熱に弱く75℃、1分以上の加熱で死滅しますので、食肉の十分な加熱、手洗いが有効です。万が一HUSになったとしても、現在では人工透析などで約97%の患児が救命されています。

（たまなは）