

腸管出血性大腸菌



東洋産業だより



Vol. 165
2017年10月号

8月下旬、惣菜店の量り売り惣菜を食べた消費者が体調不良を訴え、便から大腸菌O157が検出されたニュースは、まだ記憶にも新しいことと思います。この事故では、同じ系列の複数の店舗で、ポテトサラダやマリネなどを購入した人が相次いで食中毒症状を訴えました。自治体や保健所が店舗の厨房や製造元の工場を検査を行いました。O157はいずれの場所からも検出されず、汚染源は未だ不明のままです。

大腸菌は、ヒトを始めとする哺乳類や鳥類の消化管(主に大腸)に常在菌として生息しています。遺伝子の特徴によってさらに細かく分類することができ、その中にO157を含む病原性をもつものが含まれています。O157に代表される「腸管出血性大腸菌」はウシやシカの体内、井戸水などに分布しており、ヒトの体内に入ると腹痛や出血を伴う下痢などを起こします。食品の汚染による食中毒だけでなく、ヒトからヒトへも感染するため、病院や養護施設などで集団感染が起きることもあります。重症化すると腎臓や脳もダメージを受けるため、前述の事故では加熱調理された惣菜を食べた

幼い女の子が亡くなるという痛ましい結果を招いてしまいました。これを受けて、9月下旬には、報道後一度は営業を再開した系列店舗が、経営的な判断から全店舗閉店するという事態にまで発展しています。

これまでも、腸管出血性大腸菌は何度も大規模な食中毒事故の原因となってきました。感染源は多岐にわたっており、近年では生肉(ユツケ)や白菜の浅漬け、露店の冷やしきゅうりなどで報告されています。家畜をと殺・解体する際に、内臓から肉へ移動した菌や、未成熟の有機肥料によって土壌が汚染され、野菜類に付着したものが殺菌されないまま残ってしまうことがあるため、適切な洗浄や加熱などによって、付着した菌を除去することが重要です。

加えて、下図が示す通り、感染しても症状が出ない(不顕性感染・下図では無症状病原体保有者)場合もあり、感染が拡大する原因のひとつになっています。今回の事故でも、関東を中心とした広い範囲で、当該チェーン店を利用していない人から同じ遺伝子型のO157が次々と検出されており、汚染源の特定は難し

いとの声も上がっているようです。O157や毎年これからの時期に流行するノロウイルスなどは、適切な手洗いや作業着等の管理、日々の健康チェックなどで防ぐことができます。この惣菜店の事故でも、マニュアルによる教育が不足していた事を指摘する報道もありました。従事者はルールを守り、組織はそれを管理する。これが、お客様の安全を守る第一歩ではないでしょうか。

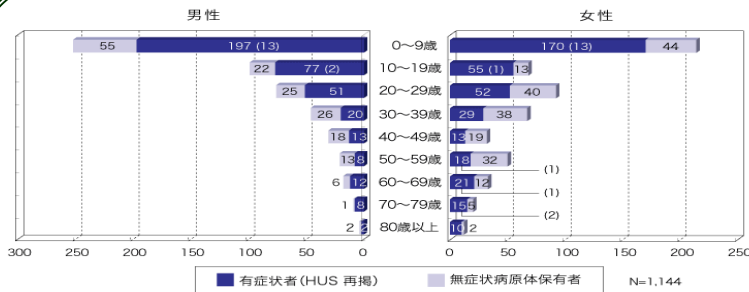


図4. 腸管出血性大腸菌感染症の性別・年齢群別・症状の有無別報告数 (2006年第1~28週)

国立感染症研究所 感染症発生動向調査週報 2006年28週

今月の豆知識：虫食いを防ぐ衣替え

残暑も一段落し、日中でも過ごしやすくなりました。夏から秋冬への衣替えを行う際、ニットやコートにいくつも小さな穴があいているのを見つけたことはないでしょうか？

いわゆる「虫食い」の原因となるのは、主にカツオブシムシ類やイガ・コイガというガの仲間の幼虫です。これらの虫は動物毛を好んで摂食するため、結果としてウールやカシミア、アンゴラ、シルクなど、手触りが良く高級とされる服飾品に被害が多くなります。綿・麻等の植物繊維や、ポリエステル等の化学繊維はあまり好みませんが、食べこぼしやヒトの皮脂汚れなどが付着していると、その汚れごと食べてしまうことがあります。虫食いかどうか見分けるポイントとしては、穴の周りにほつれた糸が残っていない、穴は開いていないが生地が薄くなっている…などといった点が挙げられます。また、イガ・コイガが食害した繊維やホコリなどで作った筒状の巣、カツオブシムシ類の脱皮殻等が、穴の周辺で見つかるかもしれません。

虫食い被害に遭わないためには、衣類を片づける前にアイロンをかけ、熱で卵を殺す、衣類圧縮袋を利用して、虫が入る隙間をできるだけ減らすなどの対策が有効です。また、収納場所は湿気やホコリが溜まらないようにしましょう。



東洋産業株式会社

本社 岡山市北区新屋敷町3-1-19-20

TEL 086-241-8080

FAX 086-241-8094

拠点 大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島
高松・松山・金沢