

## 夏の食中毒を予防しよう！

## ～怖い腸管出血性大腸菌感染症～

名古屋市の某大学にて 医学部3年生のエイ子さんと経済学部3年生のケン太くんがなにやら話しています。ちょっと二人の会話を聞いてみましょう。

**ケン太** エイ子さん、おはよう。あのさ、昨日から何回もトイレ行っていて、お腹の調子が悪いんだけど、これって食中毒なのかな？



**エイ子** ケン太くん、おはよう。最近食べたものでなにか思い当たるような物でもあるの？

**ケン太** そうだねー。4日前に家族で行った高原キャンプで焼肉食べたけど、それが一番気になるかな。生焼けでばい菌が死んでなかったのかな。

**エイ子** それは可能性高いわね。焼肉と言え、平成23年4月ごろに北陸の焼き肉店で提供されたユッケが、腸管出血性大腸菌O111とO157で汚染されていて5人が亡くなったニュースがあったわね。世間ではかなり大きな話題になったわよね。

**ケン太** あーそれなら覚えているよ。しかし、死者まで出るなんて怖い菌だね。

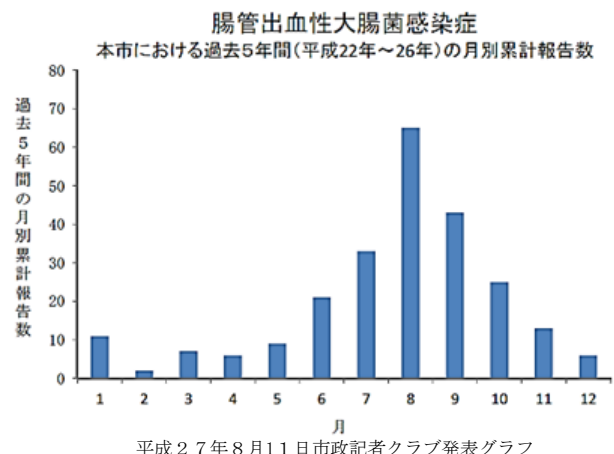
**エイ子** 最近では、腸管出血性大腸菌感染症の合併症で腎臓に障害が出て、それが原因の高血圧で死者が出たのがニュースになっていたわよ。腸管出血性大腸菌感染症、世間ではO157が有名だけど、この細菌がいろいろな食べ物や飲



料水を汚染して集団感染を起こし、全国的なニュースになることが時々あるわね。

**ケン太** じゃあ名古屋市では1年間でどれくらいの患者がでるの？

**エイ子** ちょっと待ってね。タブレットで名古屋市のホームページを調べてみるわ。どれどれ、えっと、平成27年が42名で、平成26年が40名、平成25年が51名の患者さんが各医療機関から名古屋市の保健所に届け出があったんだわ。それに夏に多いのね。



**ケン太** へえ、そうなんだ。それでそのなんとか大腸菌でどんなものなの？

**エイ子** ちょっとだけ専門的になるわよ。よく聴いていてね。まず大腸菌は、腸管内に最も多く存在する腸内細菌なの。その中でも下痢の原因となる病原性のある大腸菌は現在5種類に分類

されているの。その中で特に、腸管出血性大腸菌は食中毒菌として重要であり、感染症法という法律の中で、三類感染症に指定されているの。そして、さらに腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素（VT1・VT2）という強力な毒素を産生するの。このベロ毒素は、体内に侵入すると大腸をただれさせ、血管壁を破壊して出血を起こすのね。さらに、腎臓に障害を与え、脳や神経にも作用して発病してから短時間で生命を奪うこともあるのよ。だからと一っつても怖い菌なのよ。**ケン太** えーつと。なんとか毒素が大腸をただれさせて出血を起こすだけ？

**エイ子** そう。ベロ毒素ね。だから症状としては、血便が典型的と習ったわ。

**ケン太** なに！？血便だって！？ やばいよー。たしか今朝の便に血が混じっていたよ。

**エイ子** たしか感染の機会のあった者の約半数は感染から3～5日経った後に激しい腹痛をとまなう頻回の水様便となって、その多くは発症の翌日ぐらいには血便となると習ったわ。

**ケン太** 心配だなあ。今日の講義は午前中だけだから、昼から病院に行っておようかな。他にももっと知っていること教えてよ。

**エイ子** ええ、いいわよ。ほかの感染症（サルモネラ、腸炎ビブリオなど）と比べると吐き気や嘔吐はみられないことが多くて、あっても程度は軽いよ。それから発熱は一過性で軽度（37℃台）である事が多いかな。血便になった当初には血液の混入は少量だけど次第に増加し、便成分の少ない血液がそのまま出ているような状態になるの。

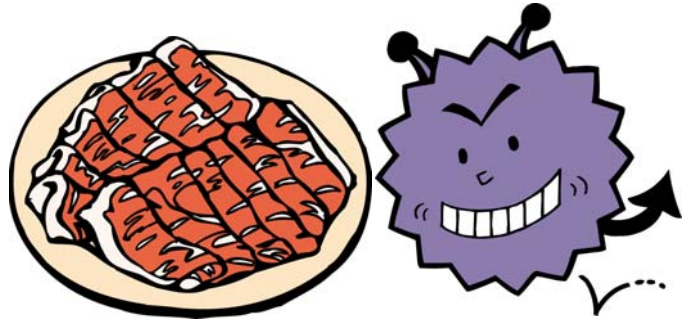
有症者の6～7%は下痢などの初発症状発現の数日～2週間（多くは5～7日後）以内に、溶血性貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とする溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome, HUS）や脳症などの重篤な合併症を発症するの。溶血性尿毒症症候群を発症した患者の致死率は1～5%とされているのよ。

**ケン太** 専門用語はちょっと聞いただけではわからないよ。文章なら読み直したりちょっと調べたらわかるけどね。

**エイ子** それじゃあ午後までに、紙にまとめて渡してあげるから待っていてね。

昼頃、お腹をおさえて苦悶の表情をしたケン太くんの姿がありました。

エイ子さんはケン太くんを自分の車に乗せるとすぐに近くの内科へ連れて行きました。



## 予防のポイント

- ① 腸管出血性大腸菌は加熱により死滅します。したがって、生肉を使った肉料理を避けることや、肉の中心部まで十分に加熱（75℃で1分間以上）してから食べましょう。
- ② 飲食店などで食べるときには、生肉や肉を生焼けで食べる料理がメニューにあっても、なるべく避けたほうが安全です。また、焼肉やバーベキュー等、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分加熱し、生焼けのまま食べないようにしましょう。
- ③ 生肉を扱う際はトング等を使用し、食べる箸と区別しましょう。
- ④ 特に、若年者、高齢者、抵抗力が弱い方は、発症すると重症化することがありますので、生肉や加熱不十分な肉料理を食べないようにしましょう。
- ⑤ 調理前、食事前、トイレ後等は石けんで十分に手洗いしましょう。
- ⑥ トイレのドアノブなど菌に汚染されやすい場所を消毒用アルコール等で消毒しましょう。
- ⑦ 下痢をしている場合は、プールの利用は控えましょう。また、入浴は一番最後にしましょう。

