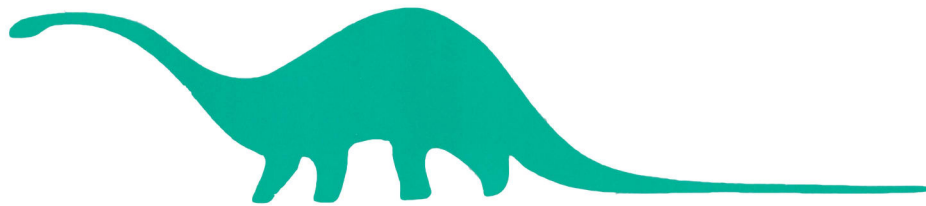


C.L. information

～Vol.4(9月号)2011～



今月号の特集：細菌性赤痢について
先月の食中毒情報

株式会社コントロールラボ
<http://controllabo.co.jp>

細菌性赤痢による食中毒

8月31日、東北4県(青森、宮城、山形、福島)で15名が細菌性赤痢を発症し、下痢や発熱を訴えました。続けて、9月5日、福島県で新たに7名が細菌性赤痢を発症しました。22名のうち21名がすかいらーくグループのファミリーレストランで食事をしていたことが分かり、宮城県のプレスリリースによると、すかいらーくグループのセントラルキッチン、「すかいらーく仙台マーチャンダイジングセンター」で製造した食品が原因であると特定しました。発症した人が共通に食べていた食材から、原因食材は野菜の浅漬けであると考えられます。

そこで今回のC.L.informationでは、細菌性赤痢の特徴、感染症に関する法律、水を介した細菌性赤痢、細菌性赤痢の予防と対策についてご紹介させていただきます。

細菌性赤痢の特徴

細菌性赤痢菌とは

細菌性赤痢とは赤痢菌により引き起こされる伝染病で、主な症状としては下痢・発熱・血便・腹痛があります。赤痢菌は戦後には10万人近くの人が感染し、致死率が20～30%という重篤な感染症でしたが、近年では衛生環境の改善や医学の向上により、感染者は1000人前後で死に至る事も稀です。しかし少量の菌でも感染力があり、大規模な集団感染を起こす可能性があるなど注意すべき細菌である事には変わりはないと言えます。

赤痢菌(*Shigella*)には志賀赤痢菌・フレクスナー赤痢菌・ボイド赤痢菌・ソンネ赤痢菌の4種類があります。いずれの菌も毒素を生産し、大腸の細胞を破壊することで血性下痢を引き起こします。国内発生例ではソンネ菌によるものが70～80%を占めており、今回の原因菌もソンネ菌です。ソンネ菌は毒性が弱く重症例が比較的少ないことが特徴です。



感染経路

感染経路としては汚染された食材や水等を介する一次感染と、患者の排泄物等を介しての二次感染があります。水を介した場合には感染が大規模になる可能性があります。(水を介した細菌性赤痢については次頁で紹介させていただきます)また、二次感染については幼児や老人に対しての注意が必要です。国内では、保育園、学校、ホテルなどでの集団発生や全国規模での感染例があり、生野菜や握りずしなどの手が直接触れる食品が原因となっている事例が報告されています。海外ではアジア地域を中心とした海外渡航者が赤痢菌に感染する例も多く報告されています。

症状

典型的な細菌性赤痢では、1～3日の潜伏期間において全身の倦怠感や悪寒を伴う高熱を発症し、1～2日間発熱があり、腹痛や血便が見られます。今回の原因であるソンネ菌によるものは重症例が少なく、軽い下痢や発熱で経過することが多く、保菌していても症状が出てこない「無症候キャリア」と呼ばれる方もいます。

感染症に関する法律について

感染症法

1999年4月1日より施行され、感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律のことです。感染症法により、感染症は1類感染症、2類感染症、3類感染症、4類感染症、5類感染症に分類されています。



| 代表的な感染症 | | 特徴 |
|--------------|--|---|
| 1類感染症 | エボラ出血熱・痘そう ペスト・コンゴ出血熱 | 感染力が強く、危険性が極めて高い。原則として入院が必要である。 |
| 2類感染症 | 急性灰白髄炎・ジフテリア 重症急性呼吸器症候群・結核 | 罹患した場合の重篤性に基づき、危険性が高い。状況に応じて入院が必要である。 |
| 3類感染症 | 細菌性赤痢・コレラ 腸管出血性大腸菌感染症 パラチフス・腸チフス | 罹患した場合の重篤性から判断して危険性は高くない。特定の職業に就業することによって集団発生を起こす可能性がある |
| 4類感染症 | Q熱・エキノコックス症 日本脳炎・レジオネラ つつが虫病 | 感染症発生動向調査の結果に基づいた情報を医療関係者や国民に公開することで発生と拡大を防止すべき感染症である。 |
| 5類感染症 | インフルエンザ・風しん 麻しん・感染性胃腸炎・梅毒 性器クラミジア・HIV・水痘 | |

細菌性赤痢は3類感染症に分類され、患者を診察した医師は保健所に届出をすることが義務付けられています。かつてはいずれも2類感染症に分類されていましたが、2007年6月1日に改正されて、3類感染症となりました。

水を介した細菌性赤痢

細菌性赤痢は、主としてヒトからヒトに直接伝染する疾患ですが、赤痢菌は水中で長時間生存できるため、塩素消毒が不十分な場合、水系感染も発生する恐れがあります。したがって、水道について、衛生管理を徹底することが重要です。

赤痢菌等の病原微生物による水道水の汚染を防止するためには、給水栓における水の残留塩素が保持されるように塩素消毒をすることが重要です。適宜、次亜塩素酸ナトリウム等の塩素注入設備の点検を行い、塩素の実注入量を確認する等の措置を講じるとともに、給水栓における水の残留塩素が確実に保持されていることを確認するようお願いいたします。

また、赤痢菌は海外旅行の際、健康上のトラブルになりやすい原因菌です。飲食で感染することが多いため、食べ物や飲み物には細心の注意を払う必要があります。生水を飲まないことはもちろんのこと、氷にも注意が必要です。

細菌性赤痢の予防と対策

赤痢菌は少量の菌でも感染力があり、また大規模な集団感染を起こす可能性があります。細菌性赤痢を防ぐには、感染源対策よりも感染経路対策が重要であると考えられます。



そこで、予防の為に9つの要点をご紹介します。

予防の為に9つの要点

1. 排便後の衛生手洗いおよびトイレのドアハンドル、タオルの殺菌
2. 食材の十分な加熱(食材中心部で80℃以上で10分間以上)
3. 調理器具の十分な加熱や洗浄
4. すべての食品の加工、調理および配膳の衛生監視と手洗施設の整備と使用に対する配慮
5. 下痢または腹部症状を訴える者は食品の取り扱いを制限し、また家庭での食品取り扱いも控えさせる
6. 家庭においても帰宅時や食事の前、トイレの後などには衛生手洗いを心がけること
7. 汚染地域と考えられる地域での生もの、生水、氷等の飲食をしないこと
8. 給水施設の保全および定期的な浄化
9. 防ハエ対策とハエの発生防止

上記の要点を守って、感染症の予防に努めましょう！！

先月の食中毒情報

今月は特集でご紹介させていただいた細菌性赤痢が大きなニュースになりましたが、大阪府堺市の幼稚園にて、100名を超えるノロウイルスの大量感染事例が起きました。給食に出した仕出し弁当が原因として考えられ、弁当の製造元は3日間の営業停止処分になりました。

近年、ノロウイルスによる事例は冬場だけでなく、一年を通じて発生が確認されています。予防には、食材の取り扱いや衛生手洗い、調理器具の洗浄といった、日々の取り組みに加えて、定期的な検査による無症候性キャリアの発見も重要になります。

全国食中毒発生状況 (8/14～9/14 新聞発表分)

| 原因物質 | 事例 | 感染者数 |
|----------------|----|------|
| ノロウイルス | 1 | 104 |
| カンピロバクター | 6 | 34 |
| サルモネラ | 1 | 40 |
| 細菌性赤痢 | 1 | 15 |
| 腸管出血性大腸菌(O157) | 2 | 12 |
| 自然毒 | 3 | 13 |
| その他・不明 | 18 | 177 |

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台 7丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802
フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

