

トピックス

腸管出血性大腸菌の感染を防ぐには？

今年の4月以降、富山県等の焼肉店を発端とする食中毒や、ドイツで発生した感染症の原因となった「腸管出血性大腸菌」。さて、この菌は、一体どのような菌で、どのように感染するのでしょうか。

■「腸管出血性大腸菌」とは

大腸菌は、人や家畜の腸内などに多く存在します。そのほとんどは無害ですが、そのうちの一部は下痢などの症状を起こすものがあり、これらは病原性大腸菌と呼ばれています。腸管出血性大腸菌はこの病原性大腸菌の一種で、毒性の強い「ベロ毒素」を出すのが特徴です。腹痛・下痢・血便などの症状を引き起こすのが特徴ですが、人によって無症状の方から重症の方までその程度は様々です。

毎年、全国で3,000～4,000件、長野県内で数10件の感染事例があり、特に6～9月の夏季に多く発生する特徴があります(図1)。

また、県内で過去5年間に感染した方を年齢別にみると半数弱が10歳未満の年代層で占められています(図2)。

■どうやって感染するの？

腸管出血性大腸菌が、直接あるいは間接的に口から入ることによって感染します。

過去には、主に以下のケースで感染したとの報告がされています。

- ①食中毒
牛肉や牛レバーなどの生食や、加熱不十分な肉類、サラダなどが原因になりやすいことが知られています。
- ②人から人への感染
手洗いが不十分なことや、オムツなどを介して、人から人へ移すことがあります。特に、保育所や社会福祉施設などの集団生活の場で感染拡大する事例が多く発生しています。
- ③水遊び場・プールなどの水を介しての感染
感染している人が手やお尻をきれいに洗わない

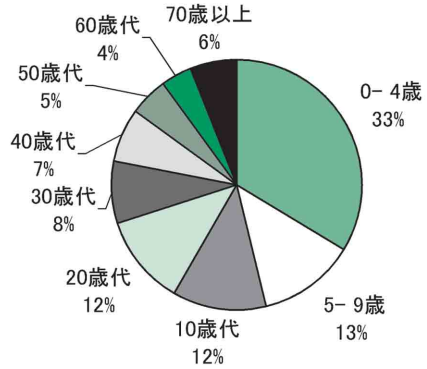


図2 腸管出血性大腸菌年齢別届出数、長野県 (2006～2010年の5年間の合計)

まま水遊び場やプールに入ると、水の中に菌がばらまかれ、別の人に感染させてしまう場合があります。

■感染を防ぐには？

- ①食品はきちんと加熱を
生肉には病原菌が付着していることがあります。食肉を生で食べることは、やめましょう。抵抗力の弱い子供やお年寄りには重症化しやすい傾向がありますので、特に注意が必要です。
- ②手洗いをしっかりと
菌が付着した手をきちんと洗わないでいると、気づかぬうちに菌をばら撒いてしまうことになります。帰宅後、調理前、トイレから出た後などは、きちんと手洗いすることを習慣づけましょう。「手洗い」は、食中毒や感染症予防の一番の基本です。
- ③下痢などの症状のあるときは気をつけて
夏は子供にとって水遊びの絶好の機会ですが、下痢症状等がある場合は控えたほうが良いでしょう。また、水遊びをする前は手やお尻をきれいに洗いましょう。

■腸管出血性大腸菌の検査

感染者や食品等から分離された菌について、詳細な遺伝子解析を実施すると、原因菌(汚染源)が同じものであるかどうかを推定することができます。

当所では、県内で分離された腸管出血性大腸菌の遺伝子検査を「パルスフィールドゲル電気泳動法(PFGE法)」という方法で実施し、感染原因の調査の一端を担っています。

(笠原ひとみ
kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp)

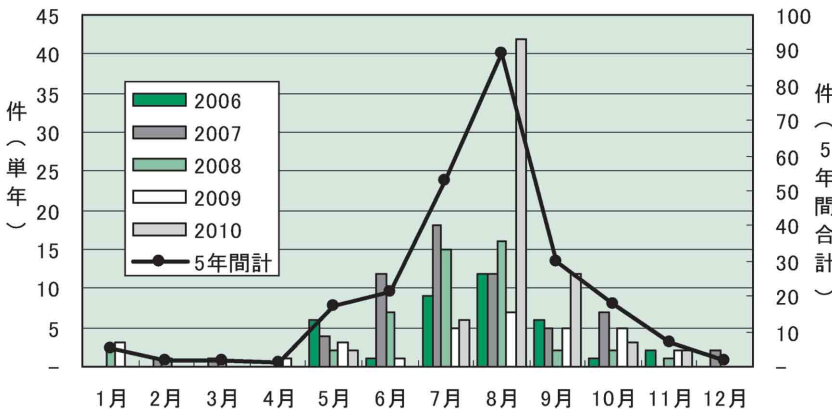


図1 腸管出血性大腸菌月別届出数、長野県