

腸管出血性大腸菌  
感染症への対応

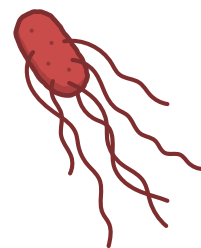
例年、腸管出血性大腸菌の食中毒や感染症は、気温が高い初夏から初秋にかけて多発しています。この時期は、細菌が増えるのに適した気温であり、また人の体力の低下や食品等の不衛生な取扱い等の条件が重なることにより発生しやすくなると考えられています。今回は、食品従事者が感染した場合など主に対応する事項等についてお伝えします。

## 腸管出血性大腸菌感染症とは

赤痢菌の毒素に類似した毒素を産生する大腸菌による感染症であり、腹痛・出血を伴う水様性の下痢などを発症します。重症化した場合は、死に至ることもあります。血清型によりいくつかに分類され、食中毒の原因となっているものは、O157がほとんどですが、この他にO26、O111、O128およびO145などがあります。



腸管出血性大腸菌O157:H7  
(食品安全委員会事務局資料)



## 病原体の特徴

- 通性嫌気性。
- ほ乳動物、鳥類の腸管内に生息。  
特に牛の腸管や糞便からの分離が多い。
- ヒトの腸管内でベロ毒素\*を産生。
- 少ない菌数で発症(数個ないし数十個～)。

## ヒトの主な症状

- 下痢、腹痛、発熱、嘔吐。
- 重症になると、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を併発し、死に至ることがある。
- 感染者の5～10%にHUSが発症し、発症者の1～5%が死亡するとされている。

\*ベロ毒素とは、腸管出血性大腸菌が産生する毒素で、VT1とVT2の2種類があります。腸管出血性大腸菌には、VT1とVT2の両毒素を産生する菌と、VT1またはVT2のいずれか一方を産生する菌があります。

## 感染した場合の対応と注意点

腸管出血性大腸菌感染症は、平成11年4月に施行された「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(「感染症法」)では、三類感染症に位置づけられています。三類感染症とは、感染力、罹患した場合の重症度等から見ると危険性が非常に高いとはいえないが、特定の業務(飲食物を取扱う業務等)に従事することによって、他者への感染を起こす可能性があると考えられるものです。対応する措置としては、飲食物を取扱う業務への就業制限、消毒等があります。

## 食品事業者への就業制限について

腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合、腸管出血性大腸菌感染症に対する就業制限は特定の業務に対して行われ、その期間は、検便で菌が陰性化するまで(病原体を保有しなくなるまで)の間です。例えば、飲食店の調理員等の業務には就業制限がかかりますが、その飲食店の会計係などの飲食物に直接触れることのない業務には就業制限はかかりません。これらの就業制限は、一定の業務につくことを制限したものであり、当該職場における就業全体を禁止したものではありませんので、便中の菌が陰性になるまでの一時的な業務の変更等で、対応が可能となります。



## 病原体の確認の仕方

無症状の場合は、直後の1回の検便で陰性であれば、病原体陰性とみなされます。有症状の場合は、24時間以上の間隔をおいた連続2回(抗菌剤服用の場合は、服薬中止後48時間以上経過した時点と、その後1回の連続2回)の検便結果が陰性であれば、病原体陰性とみなされます。

感染の対策には、  
手洗い・消毒を行う



洗って



ふいて



消毒

## 2024年5月に発表された主な食中毒情報

| 発表日  | 発生場所 | 患者数 | 原因食品                     | 病因物質          | 原因施設          | 行政処分       |
|------|------|-----|--------------------------|---------------|---------------|------------|
| 5/1  | 東京都  | 1人  | 刺身                       | アニサキス         | 飲食店営業         | 1日間営業の一部停止 |
| 5/2  | 福井県  | 1人  | 4月27日に提供した食事             | アニサキス         | 飲食店営業         | 1日間営業停止    |
| 5/2  | 石川県  | 62人 | 4月23日に事前調理し、4月24日に提供した食事 | ウエルシュ菌        | 給食施設(社会福祉施設)  | 3日間給食施設停止  |
| 5/2  | 兵庫県  | 8人  | 鳥刺しを含む食事                 | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 5/8  | 東京都  | 3人  | 4月21日に提供した食事(蒸しカギを含む)    | ノロウイルス        | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 5/10 | 東京都  | 11人 | 4月23・24日に提供した食事          | ノロウイルス        | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 5/10 | 東京都  | 1人  | 刺身(マグロ、アジ、イワシ)           | アニサキス         | 飲食店営業         | 1日間営業停止    |
| 5/10 | 東京都  | —   | 4月19日に提供した食事(鶏肉料理を含む)    | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 6日間営業停止    |
| 5/12 | 島根県  | 21人 | 弁当                       | 調査中           | そうざい製造業       | 5日間営業停止    |
| 5/15 | 大阪府  | 7人  | コース料理等                   | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 5/15 | 群馬県  | 28人 | 5月5日に提供した食事              | ノロウイルス        | 飲食店営業(キッチンカー) | 3日間営業停止    |
| 5/17 | 静岡県  | 12人 | 5月11日に提供し食事              | ノロウイルス        | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 5/17 | 東京都  | —   | ささみユッケを含む加熱不十分な鶏肉料理      | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 5日間営業停止    |
| 5/20 | 北海道  | 32人 | 5月8～10日に提供した食事           | ノロウイルス        | 飲食店営業         | 5日間営業停止    |
| 5/20 | 広島県  | 9人  | 5月14日に提供した食事             | ウエルシュ菌        | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 5/21 | 東京都  | 11人 | 5月4～12日に提供した食事           | ノロウイルス        | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 5/21 | 東京都  | 3人  | 4月30日に提供した食事             | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 5/21 | 東京都  | 7人  | 焼鳥を含む会食料理                | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 5/22 | 青森県  | 8人  | 5月11日に提供した食事             | カンピロバクター      | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 5/23 | 千葉県  | 32人 | 5月13日または14日に提供した食事       | ノロウイルス        | 給食施設(保育園)     | 3日間給食施設停止  |
| 5/28 | 沖縄県  | 1人  | サバの刺身の和え物など              | アニサキス         | 飲食店営業         | 危害除去命令     |
| 5/29 | 福井県  | 1人  | 生さば寿し                    | アニサキス         | 飲食店営業(仕出)     | 1日間営業停止    |
| 5/29 | 新潟県  | 11人 | ヒラメの刺身                   | クドア・セブテンブクタータ | 飲食店営業         | 書面による行政指導  |
| 5/30 | 東京都  | 1人  | 刺身3点盛合せ                  | アニサキス         | 魚介類販売業        | 1日間営業停止    |
| 5/31 | 石川県  | 1人  | 刺身等                      | アニサキス         | 魚介類販売業        | 1日間営業停止    |

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。

●(―)表記は情報なし。

## 2024年5月に公表された主な行政情報

- 厚生労働省** ・2024年5月31日 令和5年「職場における熱中症による死傷災害の発生状況」(確定値)を公表します  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_40473.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40473.html)
- 消費者庁** ・2024年5月27日 機能性表示食品を巡る検討会の報告書を公表しました。  
[https://www.caa.go.jp/notice/other/caution\\_001/review\\_meeting\\_001/assets/consumer\\_safety\\_cms206\\_240527\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/assets/consumer_safety_cms206_240527_01.pdf)
- ・2024年5月31日 「紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合」における紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_with\\_function\\_claims#info240531](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims#info240531)
- 食品安全委員会** ・2024年5月22日 プリオン「牛肉骨粉等の鶏・豚等用飼料への利用」に係る食品健康影響評価を公表しました  
<https://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20231121196>
- ・2024年5月22日 「世界食品安全の日」について(令和6(2024)年5月22日更新)  
[https://www.fsc.go.jp/sonota/world\\_food\\_safety\\_day.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day.html)
- 国立感染症研究所** ・2024年5月14日 インフルエンザワクチン株 2024/2025冬シーズン  
<https://www.niid.go.jp/niid/ja/flu-m/2066-idsc/related/584-atpcs002.html>



アンケートに  
ご協力ください

今後の紙面づくりの参考にさせていただきたく、情報紙『SARAYAコミュニケーション』  
についてのアンケートへのご協力をお願いいたします。

<https://forms.gle/1vd6nzdRoeYEXGk57> ◀◀ アンケートはこちらから ▶▶



**SARAYA**  
<https://pro.saraya.com/sanitation/>

サラヤ株式会社  
東京サラヤ株式会社

衛生学術課 mail ▶ [sanitation@saraya.com](mailto:sanitation@saraya.com)  
〒111-0042 東京都台東区寿4-15-7 食品衛生センター7階