

## リステリア症流行に関する JSS 説明

以下は JSS が、連邦公衆衛生局、トロント市保健局など信頼できると考えられる情報源が公表している情報を抜粋したものである。

この数日、トロント市保健局や多くのマスコミなどで、「リステリア」による感染症の発生、流行が報じられている。日本では余り聞きなれない名の細菌だが、これまでも特に北米では多くの症例が伝えられており、年間 200 人程度の感染による死亡者が出ているとも報告されている。最近日本でも存在が確認されており、厚生労働省は乳製品などの輸入に際して検疫対象として取り上げている（平成 15 年）。

注) *Listeria monocytogenes* は、細胞内寄生菌で、人獣共通感染症の 1 つであるリステリア症を引き起こす。この菌は、低温(4℃)でも増殖し、汚染されたチーズなどの乳製品や肉類、生野菜などを摂取することにより人に感染する。生体内へ侵入した菌は、肝臓および脾臓に取り込まれ、敗血症や髄膜炎、髄膜脳炎を引き起こす。妊婦に感染した場合は、胎盤を介して胎児に感染し、流産や死産を引き起こしやすい。

連邦公衆衛生局 ([Public Health Agency of Canada](#)、[PHAC](#)) は 22 日、国内で汚染された加工肉食品が原因と見られるリステリア症が流行しており、これまでに 3 人が死亡し、数人が感染したと発表した。その後のニュースでは、4 人目の死亡者がバンクーバー島で発生している。

PHAC によれば、これまでにオンタリオ州で 13 件、ブリティッシュコロンビア州で 2 件、サスカチワン州とケベック州で 1 件ずつ、計 17 件が加工肉食品による感染と確認している。死亡した 4 人のうち 3 人はオンタリオ州での感染例である。

連邦食品検査庁は 19 日、大手食品加工会社メイプルリーフの、リステリア菌に汚染されているとみられるスライス・コンビーフ、ロースト・ビーフ、ペパロニ、サラミ、ソーセージ、スモークハムおよび七面鳥を全国でリコールすると発表した。

当局によると、同社は現在、トロント地区の工場で見つかったリステリア菌が、流行の原因かどうか検査で確認されるのを待っている状況だという。

### リステリア症に罹りやすい人

- ・妊婦（通常の健常者に比べ、約 20 倍の罹患率。妊娠 3 ヶ月以内に罹患すると流

産の可能性が高い。流産 2 週間以内先立って、軽い流感症状（寒気、疲労感、頭痛、筋肉ないしは関節の痛みを呈する。妊娠 3 ヶ月以降の感染では、死産または感染出産が起きる。）及びその胎児、新生児。

- ・高齢者。
- ・癌の化学療法治療中、臓器移植患者、AIDS 罹患者、糖尿病罹患者、アルコール中毒患者など免疫力の低い人。

### **感染を避けるためには？**

- ・牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉など肉類は完全に調理して食用する。
- ・生野菜や果物は良く洗浄して食用する。
- ・低温殺菌されていない牛乳や低温殺菌されていない牛乳を使用した食品を避ける。
- ・生肉は、野菜、調理済み食品、即席食品とは分離保管し、まな板や調理器具を共用にしない。
- ・調理前後、動物接触後の手洗いを励行する。
- ・食肉などの加工施設で加工され、冷蔵保管された食品は、直接食用に供さない（完全調理後に食用する）。

### **妊婦、高齢者、低免疫者など感染の危険が高い人のためのガイドライン。**

#### **避けるべき食品と安全な代替品や利用方法。**

- ・再加熱していない、袋から出したままのホットドッグは避ける。ホットドッグの袋に残っている液体はホットドッグ自体以上に汚染されている可能性がある。この種の液体を、ほかの食品、まな板、調理器具、皿、ないし調理台などに飛散させないようにする。調理後、手を良く洗う。ホットドッグなど、調理済み肉類は、湯気が出るまで加熱する。
- ・調理済み肉類（ハム、ソーセージなど）は、湯気が出るまで再加熱する。
- ・低温殺菌済み牛乳を用いていない feta, brie, camembert, blue などのソフト、ないしは半ソフトチーズは避ける。低温殺菌済み牛乳、ないしはチーズなどの乳製品は低温殺菌済み牛乳使用のものを用いる。
- ・冷蔵庫に保管されたパテや、肉を用いたスプレッドは避ける。缶詰のものないしは常温で保管できるパテ、肉を用いたスプレッドを用いる。
- ・冷蔵庫保管の燻製海産物は直接食用を避ける。冷蔵庫に保管された燻製海産物や魚類は調理後に食用し、缶詰ないしは常温で保管できるものを食用する。
- ・生ないし半調理肉類や魚類は直接食用を避ける。完全に調理してから食用する。