



IDFホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

IDF文書をJIDF事務局が仮訳

## 志賀毒素-産生大腸菌 (STEC)

IDFファクトシート2012年10月

### 志賀毒素-産生大腸菌とはどのようなものですか？

大腸菌は、環境に広く分布しヒトと動物の腸間内に住む、主に無害な細菌群です。大腸菌の存在は衛生状態と最近発生した便の汚染指標として用いることができます。

大腸菌群のなかに、志賀毒素を産生する能力のある小規模な細菌群があります。これらの細菌は志賀毒素産生大腸菌 (STEC) またはペロ細胞毒素産生大腸菌 (VTEC) と呼ばれます。STECは重度の疾患を引き起こすリスクが最大となる腸管出血性大腸菌 (EHEC) に分類されています。大腸菌は表面たんぱく質またはO抗原およびH抗原として知られる糖類の存在により区別できます。ある種のO抗原とH抗原 (セロタイプとしても知られる) はハイリスクのSTECとEHECを同定することに用いることができます。これらハイリスクセロタイプには 0157: H7 と大腸菌のOタイプ 026, 045, 0121, 0145, 0103, 091 and 0111 が含まれます。

### 志賀毒素-産生大腸菌は何を引き起こしますか？

STECは多数の大規模な食中毒事件を引き起こしました。病気の兆候は菌株やそのような病気に罹患した個人の抵抗力により変動します。志賀毒素産生大腸菌は潜在的に劇症の胃けいれん、嘔吐、出血性下痢および溶血性尿毒症症候群 (HUS) を引き起こします。

多くの場合、5-7日以内に回復しますが、大凡10%の患者がHUSまたは腎機能障害を発症します。HUSを患ったひとは大抵、数週間で回復しますが、重篤な合併症を誘発し、HUSを患った10%の患者は死に至ります。



# 国際酪農連盟日本国内委員会

Japanese National Committee of International Dairy Federation



IDF ホームページ / <http://www.fil-idf.org/> / ファクトシートより

## 冒されやすい人は？

一般的には、非常に若い子供、高齢者および免疫不全患者は健康な年長の子供や成人よりも、STEC 感染に影響を受けやすくなります。

## STEC が乳製品と関連する理由は？

動物は STEC の自然で健康的な担い手となりえるので、農場レベルで適正な衛生規範や農業規範、特に搾乳中の規範が適切に守られなければ、生乳の汚染はありえます。その他多くの食品カテゴリーと同様、一般的ではないとはいえ、病原性 STEC と関連した病気が乳製品と結びついて単発的または稀に発生しました。

## 酪農乳業が対処していることは？

酪農乳業は潜在的な STEC 汚染について十分認識し、リスクを管理する措置をとっています。乳業においては、殺菌工程が STEC を含む病原菌を取り除くことから、乳の加熱殺菌を推奨しています。乳の処理施設においては適正衛生規範を適用し、殺菌後の二次汚染を防止しています。農場レベルでは、生乳生産と輸送の間、厳格な衛生規範を順守しています。未殺菌チーズやそのほかの乳製品には追加的な規範が適用されています。

## 私たちができること？

汚染の可能性を完全に排除することはできませんが、自分たちの管理範囲にある要因を取り巻く知識や認識を動員すれば、汚染の可能性を減らすことが可能です。これらの要因を次のとおりです。

- ◆ **手洗いと乾燥**：農場に住んでいたり、農場訪問したり、「動物ふれあい」に出かけたりしたら、どのような動物であっても動物との接触前後に手を洗い乾燥することで、細菌が食物に拡散することを減らします。
- ◆ **未殺菌の乳製品を避ける時を知る**：もし、自分や自分の家族がハイリスクグループ（若齢の子供、高齢者、妊婦、慢性病患者や免疫不全の患者）に属するときは、生乳や生乳でつくられた乳製品を飲んだり食べたりしないことです。



I D F ホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

- ◆ **複合汚染を避ける**：適切な食品の保存、台所の用具の洗浄と一般的な衛生管理により、環境や生の食品から加熱済の食品への細菌汚染を防ぐことができます。

翻訳：J I D F 事務局

*编者注: 仮訳の正確性、完全性、有用性等についてはいかなる保証をするものではありません。参考資料として扱い、内容に疑義が生じた場合は英文の原文をご確認ください。*