

渡航情報（スポット情報の発出）：米国 大腸菌O-157感染の発生

1. 米国における大腸菌O-157感染状況

現在、米国では、ほうれん草に付着している大腸菌O-157を原因とする食中毒が発生しています。2006年9月20日付け米国疾病予防コントロールセンター（CDC）発表によると、これまでに米国内23州から146人の感染者が確認されています。

感染が確認されているのは、アリゾナ州（4人）、カリフォルニア州（1人）、コロラド州（1人）、コネチカット州（3人）、アイダホ州（4人）、イリノイ州（1人）、インディアナ州（8人）、ケンタッキー州（7人）、メイン州（2人）、ミシガン州（4人）、ミネソタ州（2人）、ネブラスカ州（7人）、ニューメキシコ州（5人）、ネバダ州（1人）、ニューヨーク州（9人）、オハイオ州（15人）、オレゴン州（5人）、ペンシルバニア州（7人）、ユタ州（16人）、バージニア州（1人）、ワシントン州（2人）、ウィスコンシン州（40人）、ワイオミング州（1人）となっており、このうち、ウィスコンシン州の1人が死亡しています。

感染者のうち76人（52%）は入院して治療を受けており、23人（16%）が溶血性尿毒症などの重篤な症状となっています。感染者の93%は8月19日から9月5日の期間に発症しています。

CDCでは米国民に対して以下の注意喚起を行っています。

- 生のほうれん草や生のほうれん草が含まれているサラダは食べないこと
- 調理する場合は、ほうれん草全体が72℃以上になるようにし、生のほうれん草が他の食品等を汚染しないように注意すること（大腸菌O-157は約72℃で15秒以上加熱すれば死滅）
- 生のほうれん草を調理した場合は、手を良く洗い、使用した調理器具類は石けん水やお湯で良く洗うこと
- 生のほうれん草や野菜サラダを食べた後に下痢などの症状が出た場合は、すぐに医療機関を受診すること

2. 大腸菌O-157について

大腸菌はヒトの体内にも存在しますが、ほとんどのものは、病原性はありません。しかし、中には、下痢を起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。O-157は、この病原性大腸菌の一種です。

感染後4～8日の潜伏期間の後、腹痛や下痢などを起こし、後に出血性の下痢となる場合もあります。まれに出血性の下痢が1～2日続いた後、溶血性尿毒症群（HUS）を発症することがあり、死に至ることもあります。成人では、感染しても症状が出ず、軽い下痢程度の場合もありますが、乳幼児や小児、持病のあるお年寄りには重症になることがあります。

この菌は、菌に汚染された食品や水を摂取することにより感染しますが、他の食中毒菌と同じように、加熱や消毒によって死滅します。感染を防ぐためには、食品に十分火を通す、食品を扱う場合には手や調理器具を流水で十分に洗うなどの方法があります。

（問い合わせ先）

○外務省領事局政策課（医療情報）

電話：（代表）03-3580-3311（内線）2850

○外務省海外安全相談センター（国別安全情報等）

電話：（代表）03-3580-3311（内線）2902

○外務省海外安全ホームページ：<http://www.mofa.go.jp/anzen/>