



		リステリア・モノサイトゲネス	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物の腸管内、土壌、河川水、下水等の環境中に広く存在する。</li> <li>食品への汚染は、生産段階の家畜の常在菌叢よりも、主に製造段階の環境中から起きると考えられている。</li> <li>家庭内で調理せずに消費される食品(Ready-to-Eat)が原因食品として重要視される。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>通常の加熱調理条件(中心温度75℃、1分間以上の加熱)で死滅する(70℃以上で急激に死滅)。</li> <li>低温(0℃以上)でも増殖できるため、冷蔵庫等で低温保蔵中でも菌が増殖する。</li> <li>10%食塩ブイヨン中でも発育可能である(食塩耐性)。</li> </ul>	<p>ヒトのリステリア症が我が国で最初に報告されたのは、1958年8月に山形県で髄膜炎、11月に北海道で胎児敗血症性肉芽腫症を発生した症例である。以来、1970年代前半まで年間数例の散发例のみであったが、徐々に本症に対する関心が高まるにつれて報告数も漸増してきている。リステリア症の病型は、ヒトでは髄膜炎が最も多く、次いで敗血症、胎児敗血症性肉芽腫症、髄膜炎、動物では脳炎のほか敗血症、流産などがある。1980年代に欧米諸国で生乳、サラダ、ナチュラルチーズなどの食品が感染源となったリステリア症が相次いで報告され、食品衛生の分野で重要視されている。</p> <p>一般的な細菌感染による化膿性髄膜炎および敗血症と同様である。食品媒介性の場合も全く同様で、中枢神経系の疾病でほとんどが占められる。38～39℃の発熱、頭痛、嘔吐などがあり、意識障害や痙攣が起こる場合もある。健康な成人では無症状のまま経過することが多いが、感染初期には倦怠感、弱い発熱を伴うインフルエンザ様の症状を示すことがある。胎児敗血症では、妊婦から子宮内の胎児に垂直感染が起こり、流産や早産の原因となる。妊婦は発熱、悪寒、背部痛を主徴とし、胎児は出生後短時間のうちに死亡することが多い。集団発生の患者は妊婦、胎児、新生児が多く、散发例ではステロイド剤使用者、癌、白血病などの患者に多い。食品媒介感染症であるが、細菌性食中毒のような典型的な急性胃腸炎症状は通常示さないことが特徴である。</p> <p>潜伏期間は平均して3週間と推定されている。過去の事例では24時間未満から多くは3日以上で、1カ月以上のものもあり、広範囲にわたっている。したがって、集団発生の場合でも発生がバラバラで、原因食品を特定することが困難である。</p>						2011.8	アメリカ(コロラド州など28州)	カンタローブ	147(33)
										2013.9	アメリカ(カリフォルニア州など4州)	冷凍野菜(コーン等)	9(3)	
										2014.6	アメリカ(イリノイ州、ミシガン州)	緑豆スプラウト	5(2)	
										2015.3	欧州54国(イギリスなど)	冷凍(コーン)	32(6)	
										2015.5	カナダ	包装済みサラダ製品	11(3)	
										2015.7	アメリカ(ニューヨーク州など9州)	バックサラダ	19(1)	
										2018.1	オーストラリア	ロックメロン	19(7)	
										2020.6	アメリカ(カリフォルニア州など17州)	えのきだけ(韓国産)	36(4)	
	ウイルス	ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒトの腸管内で増殖したウイルスは、ヒトの糞便及び嘔吐物中に排出され、下水を介して河川や沿岸海域を汚染し、二枚貝の中腸腺に蓄積する。</li> <li>感染したヒトの嘔吐物や糞便中に多量のウイルスが含まれ、食品に二次汚染される可能性がある。</li> <li>ノロウイルスに感染した調理従事者などの手指を介して二次汚染される可能性がある。</li> <li>汚染された水の摂取により感染する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>二枚貝の加熱調理では、中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱によりウイルスは失活する。(Codex, 2012)</li> <li>塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。(厚生労働省, 1997(2016年最終更新))。</li> </ul>	<p>ノロウイルスのボランティアへの投与試験の結果から、潜伏期は1～2日であると考えられている。嘔気、嘔吐、下痢が主症状であるが、腹痛、頭痛、発熱、悪寒、筋肉痛、咽頭痛、倦怠感などを伴うこともある。特別な治療を必要とせず、軽快するが、乳幼児や高齢者およびその他、体力の弱っている者での嘔吐、下痢による脱水や窒息には注意を必要とする。ウイルスは、症状が消失した後も3～7日間ほど患者の便中に排出されるため、2次感染に注意が必要である。</p>	2015.12	宮城県	野菜サラダ	17(0)	2012.9	ドイツ	冷凍イチゴ(中国産)	11000(0)	
										2015.5	スウェーデン	冷凍ラズベリー(セルビア産)	70(3)	
										2016.4	デンマーク	レタス(フランス産)	412(0)	

【参考出典】

注1 食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス(第4版) <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000796211.pdf>

注2 食品安全委員会のリスクプロファイル <https://www.fsc.go.jp/risk/profile/>

注3 食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集(農産物) [https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/kekka/nousan.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/kekka/nousan.html)

注4 食品安全委員会ファクトシート(科学的知見に基づく概要書) <https://www.fsc.go.jp/factsheets/>

注5 厚生労働省 食中毒統計資料 事例過去の食中毒事件一覧 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou/iryoku/shokuhin/syokuchu/04.html>

注6 国立医薬品食品衛生研究所「食品安全情報」 <https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

注7 国立感染症研究所ウェブサイト <https://www.niid.go.jp/niid/ja/>

\*4 0148 \*5 0157 \*6 0121

\*7 096 \*8 0121+026

\*9 0157+H7 \*10 0103