

### 腸管出血性大腸菌感染症の現状問題—わが国でのユッケによる 0111 食中毒とドイツでの 0104 大規模集団感染から—

今年4月にユッケによる腸管出血性大腸菌 0111 の食中毒事件が起きました。今回の事件まではあまり耳にしたことがなかった0111ですが、先生は3年も前から注目されていたと聞き、われわれ医療従事者はもちろんのこと、飲食店・食品加工の責任者も、食中毒に関連する微生物についてもっと情報収集して頂きたいと思います。本セミナーではユッケ以外にも、生レバーの危険性も強調されました。飲食店で提供されるレバ刺しのほとんどが生食用でないことは驚きであり、店に出されるものであっても盲目的に信用して食べるのは危険であると感じました。

集団食中毒が起こるたびにニュースで様々な情報が出回りますが、本セミナーでは、成人女性が溶血性尿毒症症候群となって重症化しやすい、海外では抗生剤を使わない、アジアのある地域では衛生環境がそれほどよくないため無毒 0157 に対する抗体の保有率が高いなど、多くの新しい知識を得ることができ、興味深く今後に生かせる講演を聞くことができました。

村上 徹 (細胞組織学分野・大学院生)



講師：藤井 潤 先生



出澤真理  
教授



#### 参加者の感想

☀ 通常の牛生レバー、ユッケは実は加熱用であったこと、生レバー中のカンピロバクターはトリミングで除去不可能であることなど驚くべき事実を丁寧にご解説頂きました。牛においては食の安全への法規制が不十分であり、その改正に向けて精力的に行動する藤井先生に情熱を感じました。

☀ 祖父、父親が獣医であった関係で今回の話を大変興味深く聞かせていただきました。多くの資料を提示していただき、腸管出血性大腸菌の発生状況について把握することができました。また、先生の予防や生肉の危険性についての啓発活動の取り組みを見て、学ぶことが多かったです。

☀ 食事による経口感染の防止については、大変課題が多いと感じました。まずは一般市民と業界団体への啓発が必須であり、それと同時に条例のみならず、消費者庁・厚労省での強制力のある管理が必要だが、文化として根付いたものを変えていくことはとても難しく、時間をかけた啓発が必要だと思った。しかし、根拠に基づいた腸管出血性大腸菌の治療方法ガイドラインの作成と流布で、発症した方の死亡を防ぐことは急務のはず。

現在検討されている法案について、パブリックコメントを出せることなど我々ができる行政との関わりが示されたことも刺激になった。「生肉は絶対だめ!」という明解なメッセージが一環されており、なぜだめなのかということが具体的に示されていた流れは一般市民の方にも理解しやすいのではないかと思います。一時間は短かった。または是非聴きたい。

