

サルモネラ(チフス以外)について (ファクトシート)

2016年12月 WHO

要点

- サルモネラは、世界で下痢症を起こす4つの原因疾患のうちの1つです。
- サルモネラは、軽症の人がほとんどですが、ときに、生命を脅かされることがあります。この疾患の重症度は、宿主要因とともにサルモネラの血清型に依存します。
- 抗生物質への耐性は、世界的な公衆衛生上の懸念です。サルモネラには複数の耐性をもつ血清型の細菌が現れており、食品流通に影響を与えています。
- サルモネラ症を防ぐ対策には、十分な調理といった基本的な衛生習慣が勧められています。

概要

食物による疾患の脅威はかなり身近なものです。毎年10人に1人は罹っており、年3300万人もの健康人が命を失っています。食べ物による疾患は、特に、小さな子どもでは重篤となる場合があります。下痢症は、安全が疑わしい食べ物で最も頻繁に見られ、毎年、5億5,000万人が症状を起こしています(5歳未満の子ども2億2,000万人を含みます)。(その中でも)サルモネラは、世界で下痢症を起こす4大原因疾患のうちの1つです。

サルモネラ菌は、腸内細菌科に属するグラム陰性桿菌です。現在までに、サルモネラ・ボンゴリ(*Salmonella bongori*)とサルモネラ・エンテリカ(*Salmonella enterica*)の2種のうち、2500種類を超える血清型が確認されています。サルモネラ菌は、乾燥した環境でも数週間、水の中でも数ヶ月は生存可能で、どこにでも現われる生存力の強い細菌です。

人にはすべての血清型の菌が病気を引き起こし、数種類だけは宿主に特異的で、1種類もしくは数種類の動物種だけで生存します。例えば、*Salmonella enterica* 血清型 Dublin 型および *Salmonella enterica* 血清型 Choleraesuis 型は、それぞれウシとブタにのみ生息が可能です。これらの特定の血清型の菌が人に疾患を引き起こす場合には、しばしば侵襲的となり、生命を脅かすこともあります。しかしながら、ほとんどの血清型の菌は広範囲の宿主で生存します。通常、このような血清型の菌が起こす胃腸炎は、ほとんど拗れることがなく、治療も必要としません。しかし、幼少期の子ども、高齢者、および免疫力の弱い患者では疾患が重篤になることがあります。この集団には、*Salmonella enterica* 血清型 Enteritidis および *Salmonella enterica* 血清型 Typhimurium が重要です。これら2種類の血清型サルモネラは、世界のほとんどの地域で動物から人に感染伝播する特徴を有します。

サルモネラ感染症

サルモネラはサルモネラ菌によって引き起こされる疾患です。通常、急性の発熱、腹痛、下痢、嘔気、ときには、嘔吐によって特徴づけられます。

通常、疾患症状の発症はサルモネラを取り込んでしまってから6-72時間(通常、12-36時間)で現れます。症状は、2日-7日続きます。

サルモネラ症の症状は、比較的軽く、ほとんどの場合、治療の必要なしに回復します。しかし、何人かの患者、特に幼少期の子どもや高齢者では、脱水が重度となり、生命の危機に陥ることがあります。

サルモネラの大規模な集団感染は、しばしばメディアの注目を引き付けますが、サルモネラ症患者のうち60-80%は、集団感染の一部として認識されることがなく、散発的な患者に分類されるか、もしくはまったく診断されずに終わっています。

感染源と感染経路

- サルモネラは、家畜および野生動物に広く生息しています。これらは、家禽類、ブタ、ウシ、さらには、犬・猫・鳥などのペット、カメのような爬虫類にも生息しています。
- サルモネラは家畜飼料、一次生産物など、すべての感染経路から、食品サービスの製造施設や店舗や家庭内まで、すべての流通経路をすり抜けることができます。
- 一般に、人でのサルモネラ症は動物に由来(主に卵、肉、家禽、生乳)し、細菌の含まれた食べ物を食べることで感染します。肥料で汚れた緑黄野菜などこの他の食べ物とも、当然、関係してきます。
- 人から人への糞口感染も起こり得ます。
- 人への感染は、個人がペットなどの感染した動物と接触することでも起こります。これらの感染した動物は、ほとんどが病気の徴候を示していません。

治療

治療は、重症者では、(嘔吐や下痢で失われるナトリウム、カリウム、塩素イオンなどの電解質を補充することで)電解質と脱水を補正します。

本来は健康である軽症や中等症の患者では、通常、抗生物質による治療は推奨されません。これは、抗生物質で細菌を完全に排除することができない上に、結果として薬剤が効かない耐性株を誘導し、これを選択的に残してしまうからです。しかし、幼少期の子ども、高齢者、免疫不全の患者など、健康にリスクのある人々では、ときに抗生物質による治療が必要となります。また、

抗生物質は、感染が全身の他臓器に波及した場合には投与されます。薬剤への耐性が世界的に増加しているため、それぞれの調査体制に基づき、細菌の耐性パターンを踏まえながら、定期的に治療ガイドラインを見直す必要があります。

予防方法

予防では、農場での生産、商業施設と家庭の両方での加工処理、食品の製造および調理まで、一貫して食べ物の流通段階すべてで感染対策を行う必要があります。

家庭におけるサルモネラの予防対策は、他の食品による細菌性の疾患に対して取られている予防対策と同様です(下記の食品の取り扱い業者に勧められる対策の項を参照)。

幼児や小児とサルモネラをもたらす可能性のあるペット動物(ペット、犬、カメなど)との接触には、注意深い見守りが必要です。

食べ物による疾患に関する国および地域の調査体制は、これらの疾病の発生状況を把握し、それにしたがって、サルモネラ症などの腸内感染症を早期に発見し対応することが重要な手段となります。

住民、旅行者に対して勧められる対策

旅行中は、(食の)安全性を確かめるために、次のことが勧められます。

- ・食事が提供されたときに、適切に調理され、まだ熱い状態であることを確かめてください。
- ・生乳および生乳から作られた製品を避けてください。低温殺菌または一度沸騰させた乳製品だけを飲むようにしてください。
- ・安全な水から作られていない限り、氷は避けてください。
- ・飲料水の安全性が疑わしいときには、沸騰させてください。さもないければ、信頼できる徐放性の消毒剤(通常は薬局で入手可能)で消毒してください。
- ・石鹸を使って、特に、ペットや家畜動物と触れ合った後やトイレの後には、徹底して、頻繁に手を洗ってください。
- ・果物や野菜は丁寧に洗ってください。特に、生で食べるときには、そうしてください。可能であれば、果物も野菜も皮を剥くようにしてください。

食品の取り扱い業者に勧められる対策

WHO は、食品を取り扱う人々に対して、次のようなガイダンスを提供しています

- ・職業でも家庭でも食品を取り扱う際には、食品の調理中に注意を怠ってはならず、食品の調理

における衛生上の取り扱いルールを守らなければなりません。

- ・職業上の調理者は、発熱、下痢、嘔吐、または感染した皮膚の病変が認められたときには、直ちに雇用主に報告しなければなりません。
- ・WHOの「食品をより安全に保つ5つの鍵」が、食品取扱者の訓練と消費者の教育に対する教育プログラムの基礎要件として役立ちます。特に、食中毒の予防には重要です。5つの鍵は次のとおりです。

- ・清潔の保持
- ・生鮮物と調理物とを分けて扱うこと
- ・調理は徹底して行うこと
- ・食品を安全な温度に保つこと
- ・安全な水と新鮮な材料を使用すること

果物、野菜、魚の取り扱い業者に勧められる対策

細菌からの汚染を減らすことでより安全な果物や野菜を栽培するためのWHOの5つの鍵(細菌の汚染を減らすことでの健康促進)、人々の健康を守るためにより安全な農業生産物を作る5つの鍵は、新鮮な果物や野菜を栽培する地域の農家、自分自身、家族、街の小市場で売る魚を取り扱う者などの地域で食品に携わる人に、細菌の汚染から予防するための鍵となる項目を提供しています。

より安全な果物や野菜を栽培するための5つの鍵は次のとおりです。

- ・個人での適正な衛生習慣の実践
- ・動物の糞便汚染からの農場の保護
- ・糞便廃棄物の処理設備の導入
- ・灌漑用水のリスク評価と管理
- ・収穫物やその貯蔵施設の清潔と乾燥の維持

人々の健康を守るためにより安全な農業生産物を作る5つの鍵は次のとおりです。

- ・個人での適正な衛生習慣の実践
- ・貯水槽の清潔維持
- ・水質の管理
- ・魚の健康維持
- ・清潔な収穫設備と収穫容器の使用

WHO の取り組み

WHO は、その他の利害関係者とともに、安全で栄養価の高い食品の環境利用を確保するための必須項目として、食品の安全の重要性を強く主張しています。WHO は、あらゆる部門のさまざまなタイプの専門知識を活用しながら、生産から消費までの一連の食品流通全体を対象とする政策や推奨事項を提供しています。

WHO は、どんどんと膨張を続ける世界の中で、食品の安全体制の強化に取り組んでいます。国際的な食品の安全基準の設定、疾病調査の強化、消費者の教育、安全に食品を取り扱う食品取り扱い者の訓練などは、食品による疾患の予防における最も重要な介入方法の1つです。

WHO は、カンピロバクター(Campylobacter)やサルモネラ菌(Salmonella)などの食べ物からの病原体の調査活動において、国内および地域の研究施設の対処能力を強化しています。

また、WHO は、食品流通における病原菌の薬剤耐性への包括的な調査体制を促進させ、人、食品、動物から検査試料を採取し、あらゆる部門の視点からデータを分析しています。

WHO は、FAO とともに、加盟国の国家機関ネットワークを通じて、食べ物による疾病の発生を早期に発見し、対処するために国際的な取り組みの調整を図ることで加盟国を支援しています。

WHO は食べ物による疾病を予防するために FAO / WHO Codex Alimentarius(食品法典)委員会が作成した国際的な食品基準、ガイドライン、勧告の基礎としての科学的評価を提供しています。

出典

WHO. Fact sheet, Media Centre. Updated December 2016

Salmonella (non-typhoidal)

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs139/en/>

この PDF ファイルは、厚労省 (FORTH) が WHO のファクトシート(英文)を翻訳したものです。

海外渡航を安全なものにするためにご利用下さい。

曲友(かねとも) 新道有限会社 特殊清掃事業部

<http://deo.2lala.net>