

臨時ニュース

## 「カリフォルニアの生ほうれん草からO-157菌」

(毎日新聞) - 9月16日11時4分更新...日本時間

<O157>感染拡大、ほうれん草回収 米20州...死者も

【ワシントン吉田弘之】全米各地で病原性大腸菌O157による食中毒患者が発生し、15日までに20州で計約100人が下痢や吐き気などの症状を訴え、1人が死亡した。米食品医薬品局(FDA)は、カリフォルニア州の自然食品会社などから出荷されたセロハン袋詰めの方ほうれん草が感染源と断定。食品会社は出荷品の回収を決めた。

AP通信によると、これまでにウィスコンシン州で20人が症状を訴え、うち1人が死亡した。このほかニューヨーク州などでも感染が確認され、被害はさらに拡大する様相を見せている。

FDAによると、8月25日に最初の感染例が報告され、その後各地に拡大したことから9月14日、全米に警告を出した。感染源の方ほうれん草を出荷した食品会社が複数の可能性もあり、全米の大手スーパーで店頭から、ほうれん草を撤去するなどの動きが広がっている。



以下は、9/16/06のレキシントン「ヘラルド・リーダー」紙の抜粋です。

Centers for Disease Control and Prevention (CDC: アメリカ疾病対策予防センター)によりますと、アメリカでは、毎年7万3千人がO-157に感染し平均61人が死亡しているとのこと。通常、下痢を発症し、健常な大人なら1週間以内に快復しますが、一部は腎臓疾患に至ります。また、子供、老人、免疫異常のある人々の場合は、重症になりやすい傾向があります。一般的には、ひき肉をよく調理してから食べること、生で食べる野菜や果物をよく洗うことで予防できますが、今回の流行について、米食品医薬品局(FDA)は、土壤中のO-157がほうれん草の葉に吸収された可能性があり、洗っただけでは危険だと警告しています。...冷蔵庫に残りのほうれん草があったら、捨てるか、必ず調理して食べた方がよさそうです(山田)。

ケンタッキーでは、最西部のパドゥーカで17歳の少女が腎臓障害で入院したほか、レイビル周辺で3名が発病しているそうです。今回の流行にカリフォルニア州の自然食品会社「National Selection Foods」の製品が関与していることは確実ですが、感染源が単一か複数かは特定されていませんので、他のメーカーも製品を自主回収したり、スーパーでは、とりあえず、袋詰めの方ほうれん草の生食用だけでなく、全てのほうれん草の販売を見合わせる動きに出ています。