

## Gard Alert

### 南アフリカでリステリア症が流行

---

こちらは、英文記事「[Outbreak of listeriosis in South Africa](#)」(2018年3月8日付)の和訳です。

**多くの加工肉に、南アフリカでのリステリア症流行の原因であるリステリア菌株が含まれていることが分かりました。**

リステリア症は食中毒の1つであり、リステリア菌に汚染された食品（特に乳製品）や食肉加工品・魚介類加工品を食べることによって感染します。リステリア菌は冷蔵庫に保存した未調理の食品内で増殖するため、未調理の加工肉、燻製肉、ソフトチーズがリステリア症の発生原因になることがよくあります。



世界保健機関（WHO）によると、感染の症状として発熱、筋肉痛があり、吐き気や下痢が見られることもあります。感染が神経系に広がると、頭痛、斜頸、意識障害、平衡感覚障害、痙攣が生じる可能性があります。健常者の場合は通常、感染しても軽症であり、南アフリカ国立感染症研究所（NICD）は、汚染された食品を摂取した人の大半は、実際には健康状態に問題がないと述べています。しかし、妊娠中の女性が感染すると、流産、死産、早産や、新生児への感染につながる可能性があります。また、免疫機能が低下している人や高齢者も重症化のリスクが増大します。免疫機能が低下している人は致死率が高くなっています。

2018年3月7日現在のメディアの報告によれば、2017年1月以降、南アフリカのリステリア症の発生に関して1,000件近い症例報告があり、180人が死亡しています。

#### 推奨事項

南アフリカの Gard コレスポンデントの一社である P&I Associates (Pty) Ltd.の情報は、リステリア症の流行に関係する食品として、エンタープライズ社のロシアン・ソーセージ、ウィンナー・ソーセージ、RCL フーズ社の Rainbow チキン・ポローニャ・ソーセージ、エンタープライズ社のポローニャ・ソーセージが挙げられています。そのため、こうした食品が現地のサプライヤーを經由して船内に搬入されていないかどうかを乗組員が確認することが推奨されます。搬入されている場合、NICD ではこれらの食品の保管に使用されていた可能性のあるすべての場所を、希釈した漂白剤で消毒することを推奨しています。現地の船具商は、現地で調達するコールドミートなどのラボ検査を実施できるようにすべきです。

WHO は適切な食品衛生を維持するために、以下の5つの方法を推奨しています。

1. 「常に清潔にする」。食品を扱う前に手を洗い、調理中もこまめに手を洗うこと。
2. 「生ものと加熱した食品を分ける」。生の肉、魚介類は他の食品と分けること。
3. 「十分に加熱する」。食品、特に肉、卵、魚介類は十分に加熱すること。
4. 「食品を安全な温度に維持する」。食品の冷蔵や再加熱を適切に行うこと。
5. 「安全な水と材料を使用する」。安全な水を使用するか、水を煮沸消毒すること。安全のために、低温殺菌された乳製品などの加工食品を選ぶこと。果物や野菜は、特に生で食べる場合は、よく洗うこと。

その他の情報や助言は WHO の [Basic Information on Listeriosis: What we should know](#) をご覧ください。

本アラートは、Gard のコレスポンデントである P&I Associates (Pty) Ltd, Durban からの情報に基づいて作成したものです。

本情報は一般的な情報提供のみを目的としています。発行時において提供する情報の正確性および品質の保証には細心の注意を払っていますが、Gard は本情報に依拠することによって生じるいかなる種類の損失または損害に対して一切の責任を負いません。

本情報は日本のメンバー、クライアントおよびその他の利害関係者に対するサービスの一環として、ガードジャパン株式会社により英文から和文に翻訳されております。翻訳の正確性については十分な注意をしておりますが、翻訳された和文は参考上のものであり、すべての点において原文である英文の完全な翻訳であることを証するものではありません。したがって、ガードジャパン株式会社は、原文との内容の不一致については、一切責任を負いません。翻訳文についてご不明な点などありましたらガードジャパン株式会社までご連絡ください。