

 National Institute of Infectious Diseases
Infectious Disease Surveillance Center

腸管出血性大腸菌O157散発例の リスク推定および発生状況

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会 食肉等の生食に関する調査会
2014年3月17日(月)

国立感染症研究所感染症疫学センター
八幡裕一郎



 National Institute of Infectious Diseases
Infectious Disease Surveillance Center

腸管出血性大腸菌O157散発例の リスク推定

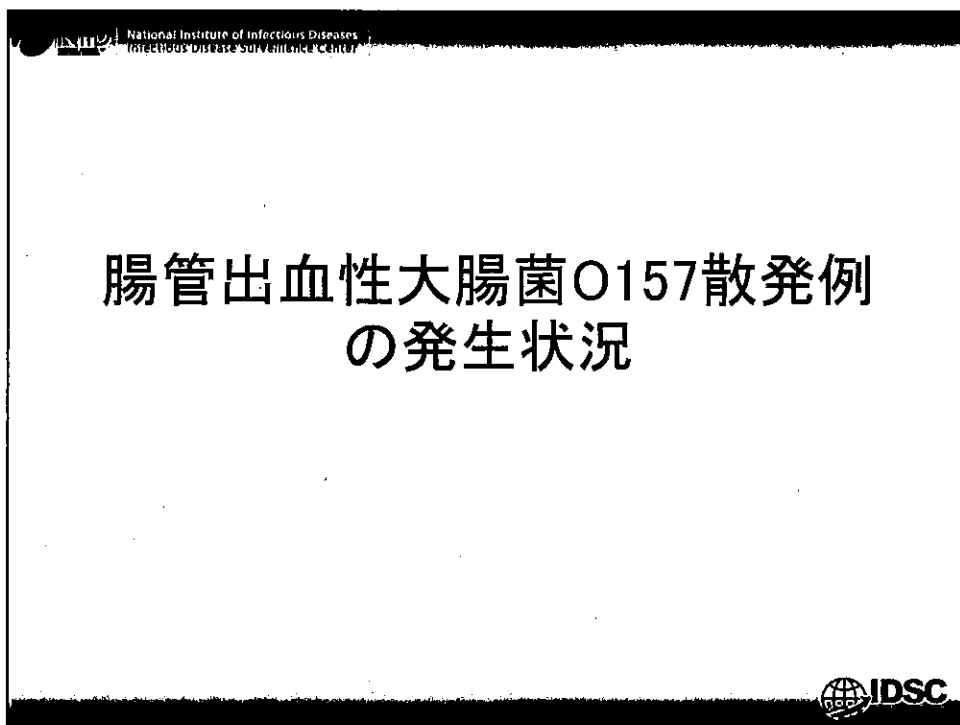
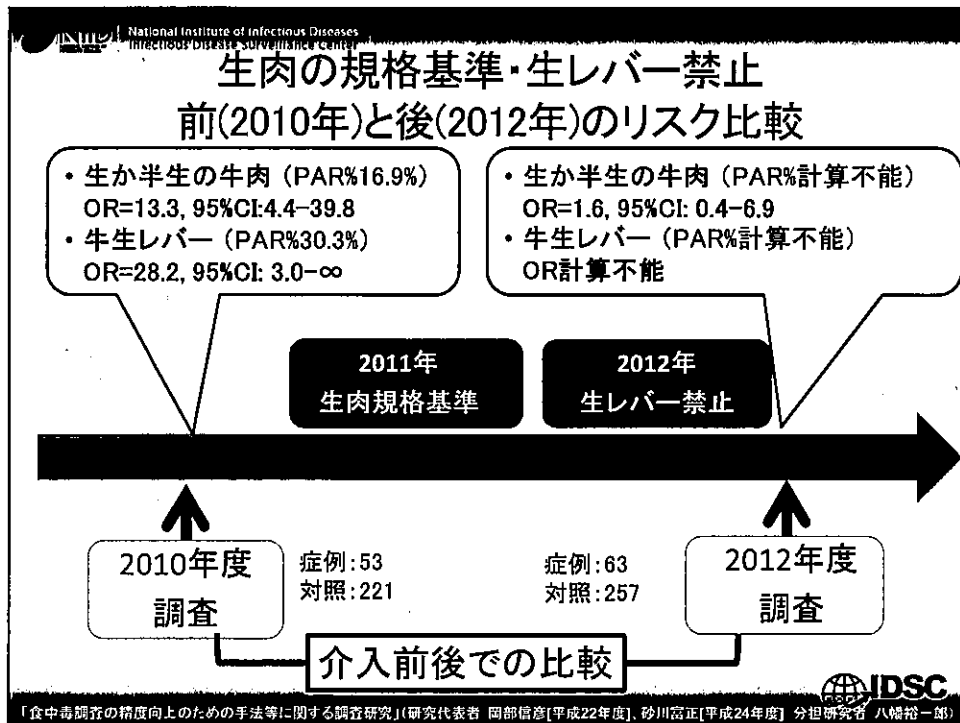


方法

- 調査デザイン: マッチングをした症例対照研究
- 対象
 - 症例: 腸管出血性大腸菌O157患者の届出のうち、散発例の患者
 - 対照: インターネット調査参加者のうち、年齢階級、性別、居住地(郵便番号上3桁)の同一の者
- 調査方法
 - 症例: 保健所担当者
 - 対照: インターネット

牛肉の喫食

	2010			2012		
	OR	95% CI		OR	95% CI	
生または半生						
牛肉	13.25	4.41	-39.83	1.64	0.39	-6.93
牛挽肉	1.45	0.20	-10.37	4.16	0.58	-29.88
牛レバー	28.20	3.03	-∞	NA		
十分加熱						
牛肉	1.60	0.94	-2.73	2.10	1.13	-3.91
牛挽肉	1.11	0.99	-1.24	1.78	0.87	-3.65
内臓牛肉	1.76	0.65	-4.72	4.44	1.40	-14.08

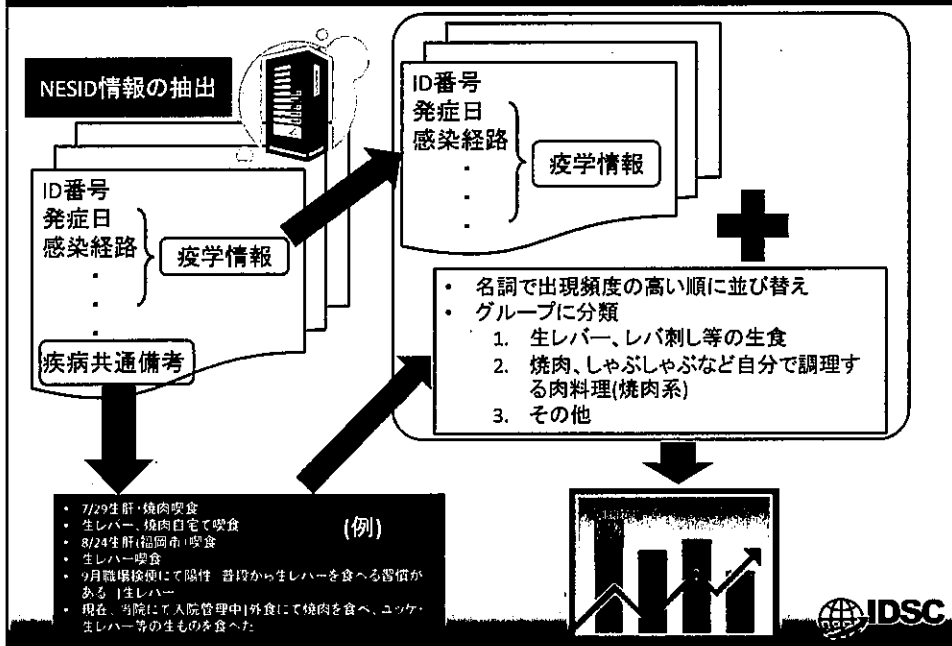


方法

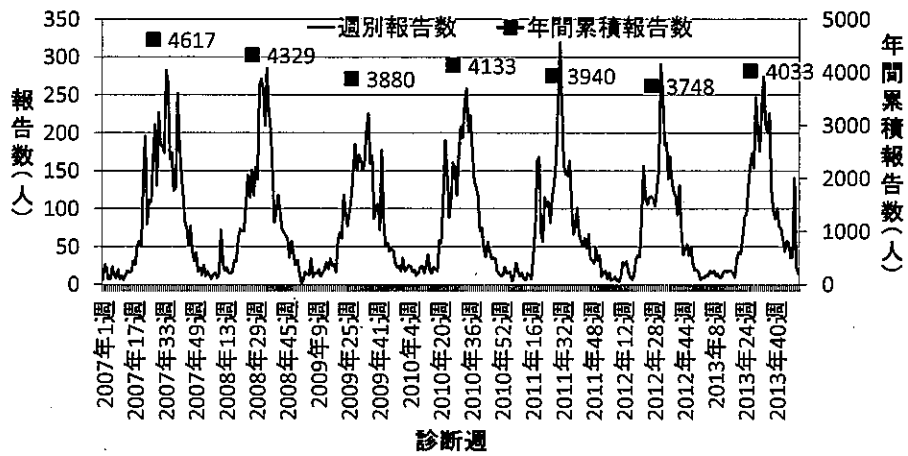
- 腸管出血性大腸菌感染症の発生動向
 - 感染症発生動向調査(NESID): 2007年第1週～2012年第52週(2013年1月8日時点)、ただし下記を満たす場合は除外
 - ① 病原体情報
 - ② 患者登録情報
 } より10例以上症例報告された集団発生事例
- 感染源・感染経路の検討方法
 - NESIDの「その他備考」等に記載された文字情報利用
 - 届出に記載された名詞(キーワードセット)の分類
 - ① 生肉・生レバー喫食の記載あり
 - ② 焼肉・バーベキュー等(以下焼肉系)の喫食のみ記載あり
 - ③ その他
 - 「ユッケは食べていない」等の否定表現を含む記述: 各カテゴリーから除外



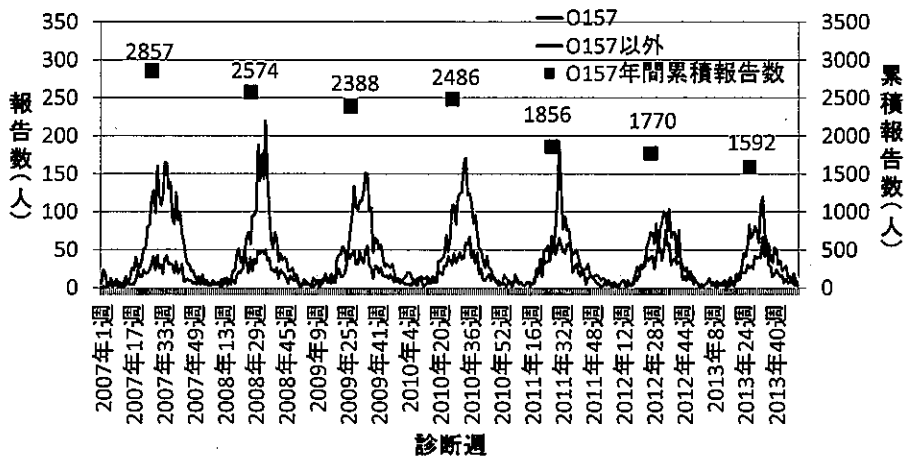
感染源・感染経路に関する情報の分析フロー



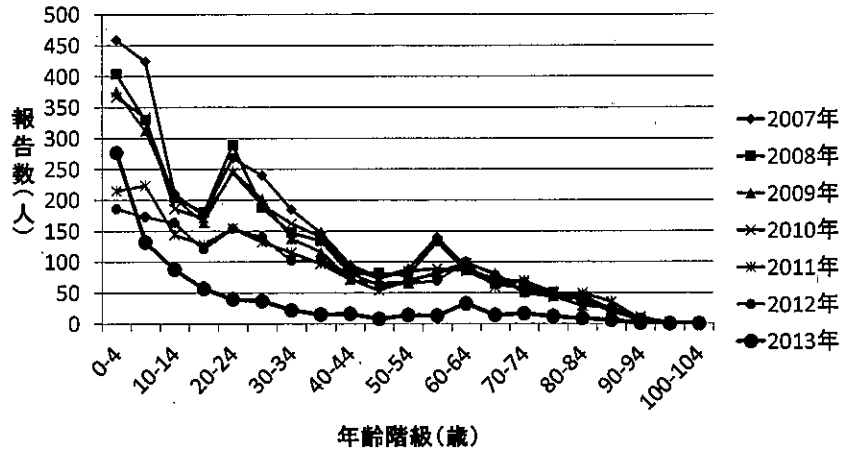
週別腸管出血性大腸菌感染症報告数 2007～2013年(暫定値)



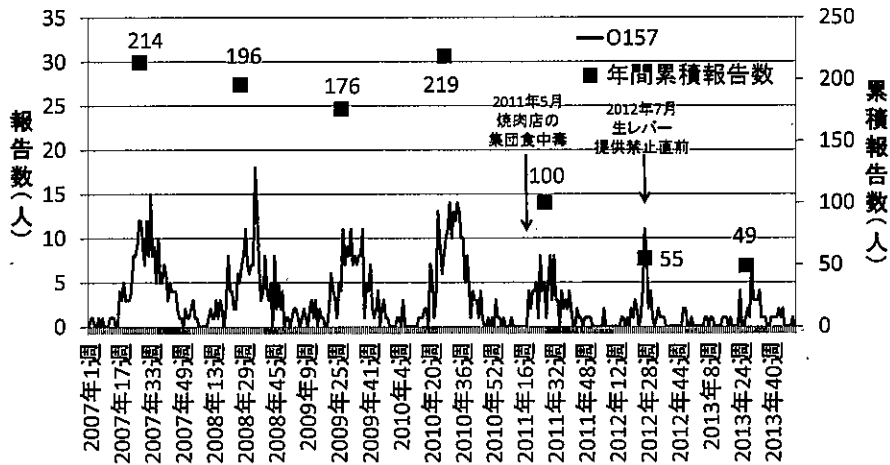
週別腸管出血性大腸菌報告数・累積報告数 (有症状者のみ・集団発生除く、2007-2013年;暫定値)



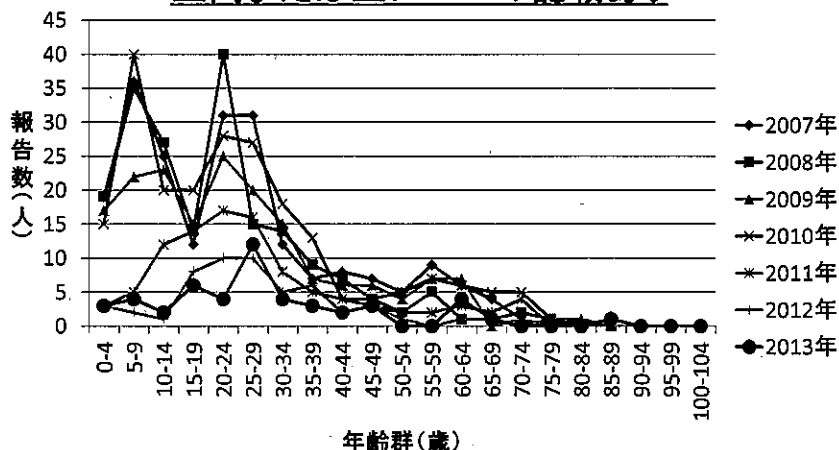
年齢群・診断年別腸管出血性大腸菌O157報告数
(有症者のみ・集団発生除く、2007-2013年；暫定値)



週別・腸管出血性大腸菌O157感染症報告数・累積報告数
(有症者のみ・集団発生除く、2007-2013年；
暫定値) 生肉または生レバーの記載あり



年別・年齢群別腸管出血性大腸菌O157感染症報告数
(有症状者のみ・集団発生除く、2007-2013年; 暫定値)
生肉または生レバーの記載あり



まとめ

- 対策後(生肉の規格基準および生レバー禁止後)
 - 生か半生の牛肉および牛生レバー リスクの減少がみられた
- O157を原因とする腸管出血性大腸菌感染症の患者(有症状者)報告数
 - 2011-2013年で減少した
- 集団発生を除いたO157を原因とする腸管出血性大腸菌感染症の患者(有症状者)報告数検討
 - 0-4歳(2013年)を除き大きく減少した
 - 生肉・生レバー喫食のある報告は対策後減少は顕著であった

