

南アフリカにお住まいの皆様及び旅行者の皆様へ

【タイトル】

リステリアに汚染された食品に関する注意喚起

【ポイント】

●最近ハウテン州をはじめ南ア全土においてリステリア・モノサイトゲネスに汚染された食品（乳，食肉などの動物性食品、野菜）による食中毒が増加していますので、感染を起こしやすい人（妊婦（胎児），新生児，乳幼児，高齢者、免疫力が弱い方）は、感染した場合に重篤な疾患を発症する危険性があり、特に注意してください。冷蔵庫に長期保存され、加熱せずに食べられる食品は原因となりえますので注意が必要です。また、手洗いの励行が有益です。

●南ア保健当局は、リステリア感染源を特定したと発表しました。現在これらの製品はリコール措置がとられていますが加工肉製品は避けるようにしてください。

【本文】

1 昨年当館より [年末年始の注意事項](#)として領事メールやウェブサイトでお知らせしておりますが、当国においてリステリア・モノサイトゲネス（*Listeria monocytogenes*）に汚染された食品（乳，食肉などの動物性食品、野菜や果物などの食品）による食中毒が増加しています。

2 当国保健省及びNICD（国家感染症研究所）は、食品を媒介したリステリア感染について感染拡大しているとして注意を呼びかけています。

<http://www.health.gov.za/index.php/gf-tb-program/379-outbreak-of-a-food-borne-disease-listeriosis-in-south-africa>

同省は、妊婦（胎児），新生児，乳幼児，高齢者、免疫力が弱い糖尿病、癌、慢性肝臓疾患患者、HIV等は、リステリアに感染した場合に重篤化するリスクがあるとして特に注意を呼びかけています。

3 さらに保健省は、リステリア感染源としてポロクワネのエンタープライズ社（ENTERPRISE FOOD-PRODUCTION FACILITY IN POLOKWANE）の生産施設であると発表しました。現在同社の製品はリコール措置がとられていますので加工肉製品は避けるようにしてください。

<http://www.nicd.ac.za/wp-content/uploads/2018/03/Update-on-Listeriosis-Press-Conference-Monday-04-March-2018-FINAL.pdf>

<http://www.enterprisefoods.co.za/>

4 日本の厚生労働省によると、このリステリアは、加熱により死滅しますが、4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖できる点が危険とされています。感染すると軽症で自然に治るとされていますが、重篤度には個人差があり、悪寒、発熱、筋肉痛などの症状が見られます。注意した方がよい食品は、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハム等の食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、サラダや果物などです。冷蔵庫に長期保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は原因となりえますので注意が必要です。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000055260.html>

この件に関して、ご質問等ございましたら当館の医務官までお問い合わせください。

中村燈喜 toki.nakamura@mofa.go.jp, 083-273-6442

以上

○在南アフリカ日本国大使館

HP : http://www.za.emb-japan.go.jp/itprtop_ja/index.html

住所 : 259 Baines St, Cnr Frans Oerder St, Groenkloof, Pretoria

電話 : +27 12 452 1500 領事・警備
