大使館からのお知らせ（医療情報：南アの水の汚染）

平成25年8月21日
在南アフリカ共和国日本国大使館

1 ステレンボッシュ大学食物科学部門 Trevor Britz 教授によれば、『南アの川はWHOの基準を遙かに超える値の大腸菌を含んでいる』として、これらの水が処理されず農作物に使用されているが、こういう状態は国民を危険に晒すばかりでなく、果物や野菜の輸出にも影響してくると懸念を表明するとともに、「果物や野菜を食べる前に消毒剤（注：「ミルトン」など次亜塩素酸が通常使用されている）で洗うように」と注意を促しています。

【参考】 サンプルが取られた川

- ケープ州 : Eerste 川, Plankenburg 川, Mosselbank 川, Berg 川
- KZN州 : Baynespruit 川
- リンポポ州 : Mutshedzi 川
- ムプマランガ州 : Loskop Dam からの運河, Olifants 川, Wilge 川
- 北西州 : Skeerpoort
- ハウテン州 : Klip 川

2 Plankenburg 川, Mosselbank 川（ステレンボッシュ近辺）では、70%以上のサンプルで糞便で高濃度に汚染されていることが認められ、30種以上の細菌（ブドウ球菌・クレブシエラ・リステリア・サルモネラなど）、180種の大腸菌が見つかったとのことです。

3 南ア以外でも、ヨーロッパでは、2011年、大腸菌感染により4千名ほどが重傷となり、50名が死亡しています。（原因は、ドイツが汚染された水で栽培された豆をスペインから輸入したことに起因するとされています。）

また、アメリカでもハンバーガーなどに挟まれたレタスが汚染されていたとして問題となったことがありましたが、日本でもO157に汚染された野菜（確定されたわけではありませんが）による食中毒が発生したことが思い起こされます。

4 つきましては、確実な予防法はありませんが、外食する場合は、レストランで食する生野菜がどのように処理されているのかまではわかりませんので、できるだけ清潔で、衛生管理が徹底されていると思われるレストランを利用する、また、自宅でも、可能であればミルトン等を使用して消毒する、消毒しない場合でも、少なくとも流水でよく洗ってから食べるようにすることが勧められます。

なお、O157の様に溶血毒を持つ病原菌の中には、抗生物質で治療すると死んだ細菌から毒素が一気に出てくるため、余計に危険になるものもありますので、特に体力のない子供・老人は要注意です（若者なら大丈夫という訳ではありません）。

（了）