

総 説

## 腸管出血性大腸菌の生態とその制御 —病原因子と感染メカニズム—

小川 博美

### The Ecology and Control of Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* in Foods and Various Environmental Conditions —Virulence Profiles and Mechanism of Infection—

HIROMI OGAWA

(Received Sept. 30, 2004)

#### はじめに

食の安全確保にはHACCPシステムによる「農場から食卓」(From Farm to Table)までの一貫したリスク管理が重要となっている。動物由来の腸管出血性大腸菌O157やサルモネラなどのリスクアセスメントには、その病原菌の出現率や各種環境下での消長等を生態学的に把握することが必須課題となる。腸管出血性大腸菌の出現、分布及び動物、環境、食品中での挙動、消長等についてはすでに報告した[1]。本稿では腸管出血性大腸菌(enterohaemorrhagic *E. coli*; EHEC)の病原因子プロファイル、感染メカニズムを中心に概説する。

#### 1) 腸管出血性大腸菌(EHEC)の病原因子

EHECの病原性の強さは、保有する病原因子とその発現度合により決定される。2001年、O157の全DNA構造が相次いで解明され、染色体の総塩基数は全長5,498,450bpで、それ以外にpO157(92,720bp), pOSAKA(3,303bp)のプラスミドを保有する[2-4]。O157の染色体は非病原性大腸菌に比較し、約20% (859,233 bp)も大きく、外来性遺伝子群の存在や新たに多くの病原性因子が報告されている[3, 4]。

志賀毒素産生大腸菌(shiga toxin-producing *E. coli*; STEC)がヒトに感染、溶血性尿毒症症候群(haemolytic uraemic syndrome; HUS)を起こすには、腸管内で増殖し腸管上皮細胞に付着、毒素の產生など宿主と病原体との感染応答(Host-pathogen response)が必要条件となる。単にペロ毒素産生能だけでなく、主要な病原因子(インチミン接着たんぱく質の分泌、溶血毒素の產生能)を保有することが不可欠である[5-8]。また、補助的な多くの因子とそれらを相互に調整する遺伝子群の発動によ

り、初めてEHECとしての病原性を発揮する[9-19]。

ペロ毒素産生性大腸菌の呼称は、世界的にはSTECと総称し、そのなかで腸管細胞付着障害因子(locus of enterocyte effacement; LEE)関連の主要病原因子を保有し、人に出血性腸炎やHUSを発症させるSTECを一般的にEHECと称している(表1)。

血清型O157も由来等により病原性の強さは異なる。毒素型にはstx1群でstx, stx1, stxlc, stxld, stx 2群でstx(2, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g)のバリエントがある。病原性の強さは、①stx 2単独またはstx2複合型、②stx1+stx2産生株、③stx1単独株の順といわれている[20-22]。これはstx2がstx1に比較して腎臓血管細胞への障害力は1,000倍も強くHUS発症率も高い[23-25]。

毒素型以外に環境条件によって同じ毒素型でも毒素产生量に差が認められている。同時に3種(例えば、stx1, stx2, stx2c)の毒素を产生する株も認められている[23, 26, 27]。患者由来O157株はその64%がstx2+stx2c产生株である[21, 28]。毒素型によるHUS移行の比率はstx1単独(3.7%), stx2単独(54.9%), stx1+stx2(9.3%), stx2c(3.7%), stx1+stx2c(25.4%), stx2+stx2c(25.4%)の報告がある[23, 26, 29]。EHECはペロ毒素以外にYersinia属やEAgyECが保有する耐熱性エンテロトキシンを保有する[30]。また、HUS移行に関与する要素は毒素型のほかにeaeA, ehxA遺伝子保有が必要であり、家畜、環境由来株はこれらのいづれかを有しないものが多い[31-35]。

#### 2) 主要血清型の病原因子プロファイル

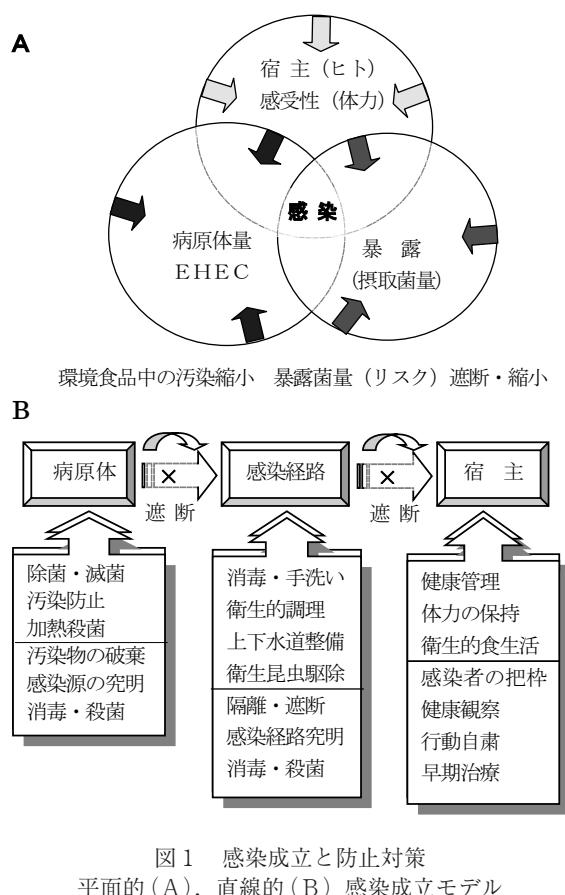
国内で発生したEHECの血清型は、O157:H7/H-(75.3%), O26:H11/H-(18.8%), O111:H-(2.0%), その他3.9%となっている[36]。同じEHECにも進化過程で



も異なる。Karmaliらは、これら病原因子プロファイルと血清型を血清病原型 (seropathotype) でA～Eの5型に分類している[73]。

### 3) 人への感染成立

感染の成立には、①感染源の存在、②感染経路の成立、③宿主(人)が感染必要菌量を経口的に摂取することが必須となる。また、平面的モデルでみると、①環境、食品中の病原体汚染菌量、②宿主の感受性(体力)、③摂取(暴露)菌量に影響される。そのため感染予防にはこれらの条件を遮断、縮小することが基本となる(図1)。



#### (1) 感染源(原因食品)

EHECの潜伏時間が3～8日と長いため、散発事例や家族内感染では、感染源の特定は困難となる。集団事例では多くの食品や飲料水などが原因食品として報告されている。イギリスの散発事例では607例中、牛乳240例、冷凍肉225例、バター175例、旅行100例、牧場訪問87例が報告されている[74]。アメリカではハンバーガーなど食肉が最も多く、ついでアップルサイダーなどの酸性食品、果物、野菜サラダ、ヨーグルト、飲料水となっている[75]。日本では多様な食品が原因食となっている[76]。

以下に報告された主要な原因食を列挙した。①食肉及びその加工品(ハンバーガー、焼肉、牛レバー、ホルモン、鹿肉、ミンチ、ウインナーソーセージ、サラミソーセージ)[77-82]。②乳及びその加工品(生乳、ヨーグルト)[83-85]。③飲料水、その他飲料(上水、井戸水、アップルジュース、アップルサイダー)[86-94]。④生食用野菜、果実、その他食品(レタスサラダ、カイワレ、アルファルファー、オカカサラダ、メロン、スイカ、キヤベツサラダ、パセリ、和風キムチ、イクラ、冷やし日本そば、ポテトサラダ、カブの浅漬け、マグロ、白菜漬)[95-112]。⑤学校給食(冷麺、カイワレ大根、サラダ)[76, 113-120]。⑥その他(湖水での水泳、カーペット、砂場、ガーデニング有機肥料、観光牧場での動物との接触)[74, 121-134]。

#### (2) 感染経路

感染経路は大部分が二次汚染した食品や飲料水、加熱不足の調理食品等による経口感染である。暴露された集団が大きい場合、広域的、爆発的発生となる。また、本菌はヒトからヒトへ二次感染し、風呂、洗濯機、トイレ、オムツ、カーペットなどを介した接触感染も成立する[135]。そのため集団、散発事例では、4%～15%家族内で二次感染がみられる[136]。まれに尿路感染によるHUSの報告もみられる[137-139]。人から人への感染防止には、無症状排菌者(感染源)の早期把握、有症保菌者の衛生管理(症状消失後最低48時間は就業、修学の自粛)による蔓延防止対策が重要となる[140, 141]。

#### (3) 経口的摂取と感染成立

EHECや組織侵入性大腸菌 (enteroinvasive *E. coli*; EIEC) では、他の病原大腸菌の発症菌量が10(6) CFU/人にに対し、赤痢菌と同じ10～100 CFU/人で感染が成立する[142]。耐熱性などの物理化学的抵抗性は、正常な大腸菌と大差がなく75°C、1分以上の加熱で死滅するが、不充分な加熱調理や二次汚染した生野菜、果物、サラダなどの非加熱生食食品の摂取が原因となる。食品中にわずかに残存したEHECは、耐酸性適応性 (*rpoS, ureC*) が強く、胃酸(pH3～4)のバリアーを潜り抜け腸管に達し、至適発育環境(pH、胆汁酸濃度、ガス濃度、温度など)で増殖する[143-145]。各種環境シグナルを受け各種病原遺伝子が発現し感染が成立する[9, 10, 146-150]。次にその主な過程を示す。

- (a) 大腸に到達すると特殊なバクテリオシン(コリシンD)を産生しながら増殖し、他の細菌を制圧し、主要フローラとなる[151, 152]。さらに、毒素ファージを放出し感受性の正常大腸菌に感染させ腸管内へ毒素を放出する[153]。
- (b) 特殊な線毛やたんぱく質分解酵素等を分泌して粘



(j) 生体側の生体防御機構は、感染初期に自然免疫 (innate immune responses) が菌体リポ多糖体 (lipopolysaccharide; LPS) やFlagellinをToll様レセプター (toll-like-receptor; TLR4, TLR5) で感知しマクロファージの活性化、好中球の遊走、サイトカインネットワークの発動が起こる。次いでT細胞 (細胞性免疫 ; Th1) の分化、インターフェロンの分泌など消炎反応が旺盛となる [194, 225-228].

(k) 5～6日経過すると獲得(体液)免疫が作動し始め、各種病原因子 (ベロ毒素, LPS, インチミンなど) に対するIgM抗体の産生、IgA抗体の分泌により消炎と排菌作用が始まり回復に向かう [229-235].

#### (4) 感染必要菌量 (暴露菌量と感染確率)

O157はヒトからヒト (person to person) への二次感染を起こし、赤痢菌とほぼ同じ10～100 CFU/ヒトの暴露菌量で感染が成立する [142, 236-239]. 暴露菌量 (N) と発症確率 (Pi) の関係は、各種のDose-Responseモデルでリスクアセスメントが行なわれている [240, 241]. 表3に主なモデルによる報告を取りまとめた [240, 242-257].

原因となった食品中のO157菌量をみると、ハンバーガーによる9例では<13～675 CFU/45g、その時のE. coli MPNは15/gとなっている [248, 257-259]. 牛肉の事例では100～1,000 CFU/gの報告がある [260]. 乾燥肉の事例では、3～93 CFU/g、発症率23.1%となっている [251]. 国内の集団事例 (発症率14%) で原因サラダ中の菌量は4～18 CFU/100gであり、推定摂取菌量は平均11～50 CFU/ヒトの報告がある [120]. また、メロンによる事例 (発症率77%) では、43 CFU/g、推定摂取菌量 2,150 CFU/ヒトとの報告がある [261]. これらの報告からも感染必要菌量は、小児で<100 CFU/人、成人で<1,000 CFU/人と考えられている [247, 251, 253, 262, 263]. 小牛、小羊やニワトリなど家畜の必要感染菌量は<300～<10,000 CFUの報告がある [264, 265].

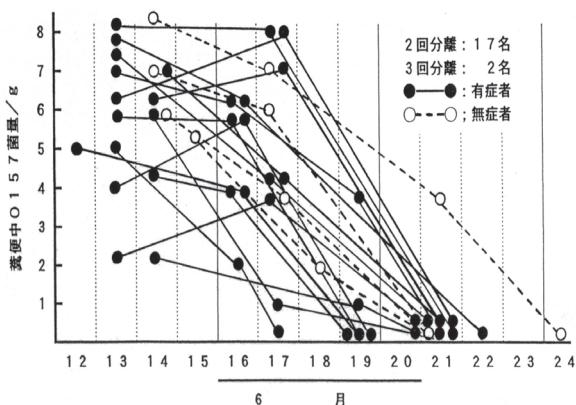


図2 O157:H7集団例 (1996年, 東城町)

このように少菌量で感染が成立する理由は、大部分の一般細菌は胃酸により死滅するがEHECは耐ストレス因子 (耐酸性) を保有し、pH 1.5～2.0の胃酸バリアーを容易に通過し大腸に達し増殖する。そのため国際的な食肉の衛生基準はEHEC <1 CFU/25gの設定が多い [260]. 各種のリスク評価があるが、Monte-Carlo解析法による生野菜のリスク評価では、使用する有機肥料中の許容EHEC生残菌量は<1 CFU/g(wet)と算出されている [142, 252, 254].

#### (5) 人感染時の排菌量、排菌期間

感染時の排菌期間は血清型や宿主の年齢、健康状態、治療の有無などで異なる。O157無治療の場合、32日以上排菌、無治療でも有症の場合、平均13日 (2～62日)，無症状の場合13%は、32日間排菌との報告がある [266]. また、O157 (小児児童、治療) の場合、平均6日 (3～12日)，O111 (園児、治療) の場合、平均10日 (4～54日)，O26家庭内散発事例 (小児児童、無治療) では平均40日の報告がある [119, 267].

このようにO111やO26は、O157に比較し長期間排菌する傾向があり、除菌も困難な例が多い。排菌量を経時に測定できた県内の2集団事例を図2, 3に示した。表4に人の排菌期間の報告例を取りまとめた [90, 119, 266-275].

#### (6) 臨床、病勢症状

宿主の年齢や摂取菌量、感染菌の毒力 (特にstx2) 等により異なるが、一般的に小児から小学生低学年の場合発症率も高く、下痢、腹痛、発熱を主症状として発症する。初期はカゼ様症状であるが次第に下痢、腹痛を呈し、血便をもって受診する場合が多い。潜伏期間は3～8日と長く、少量の暴露菌量で感染することから感染源、感染経路の特定が困難な場合が多い。感染者の約5～15%はHUSを併発する場合がある [277-279].

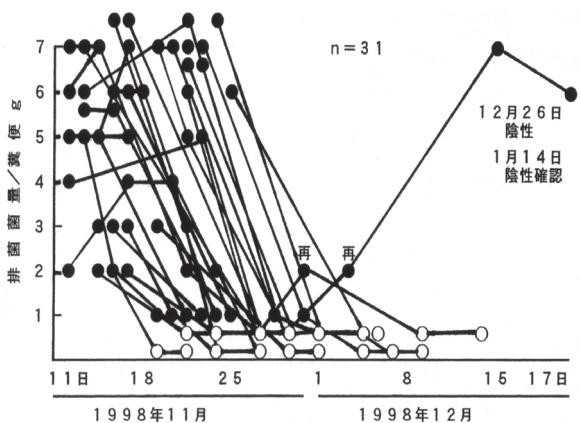


図3 O111:H-集団例 (1998年, 廿日市市)













