

## 大腸菌に汚染されたチーズで子供13人が溶血性尿毒症症候群に

---



27日（土）、フランス安全保健局（Agence française de sécurité sanitaire）は、21日（日）以降フランスの複数の地域で、13人の子供が病原性大腸菌O26による溶血性尿毒症症候群を発症したとの報告を受けて、サン・マルスランチーズ（Saint-Marcellin）とサン・フェリシアンチーズ（Saint-Félicien）に注意をするよう呼び掛けました。

### 子供は要注意

病原性大腸菌（腸管出血性大腸菌）O26は、感染しても必ず全員が食中毒症状を発症する訳ではなく、幼児が特に発症しやすく、感染源は大腸菌が付着した食事、感染した幼児との接触、感染した大人との接触、プールの水を介しての感染とされています。

保健総局（ la Direction générale de la santé ）によると、今回溶血性尿毒症症候群を発症したのは、生後 6 カ月から 4 歳までの乳幼児、13人だということです。現在、患者の健康状態に関しては発表されていません。

保健総局が行った調査によると、症状を起こしている子供たちはそれぞれ、症状を引き起こす前にサン・マルスランチーズとサン・フェリシアンチーズを口にしていたことが判明しています。また、これらの子供の内、3名は、フランス南東部のロマン=シュル=イゼール（Romans-sur-Isère）のチーズ会社「フロマジユリー・アルピーヌ（Fromagerie Alpine）」で作られたチーズと関連していると考えられています。

## 症状が出たら速やかに医師に報告を

---

当局は、関係する商品を口にしてから、下痢、腹痛、嘔吐などの症状が現れた場合には、O26の疑いがあるため、速やかに医師にこれらの商品を消費したことを報告し、適切な治療を受けるように呼び掛けています。

## 10日以上無症状の場合は問題なし

---

一方、当局は該当商品を口にしてから10日以上これらの症状が出なかった場合は、問題はなく、受診する必要はない、と述べています。

## 販売業者

---

該当のチーズ会社で生産されたチーズは、以下の小売業者で様々なブランドで販売されている可能性があります。

Fromagerie Alpine、Carrefour、Refref of France、Leclerc、Lidl、Auchan、Rochambeau、Prince of the woods、Sonnailles、Prealpin

執筆：Daisuke

オンラインフランス語学校

# ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

