

腸管出血性大腸菌感染症について

腸管出血性大腸菌とは（症状）

大腸菌は、人や牛などの腸内に存在しますが、そのなかで下痢などの消化器症状や合併症を起こすものがあります(病原性大腸菌)。

腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111など)は病原性大腸菌のひとつで、ベロ毒素を産生し、腹痛や水様性の下痢、血便を引き起こします。

抵抗力の低い子どもや高齢者は、溶血性尿毒症症候群(HUS)等の合併症を起こすことがあるので、注意が必要です。

潜伏期間

2～9日。

感染経路

経口感染

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された食品による感染。
- ・感染者の糞便に含まれる腸管出血性大腸菌による感染(二次感染)。

感染予防方法

(1)手洗いの励行

- ・流水と石けんにより丁寧に洗い、清潔なタオルやペーパータオルで手を拭く。
- ・調理や食事の前、トイレやオムツ交換の後などには必ず行う。

(2)入浴等の注意

- ・浴槽は洗浄して清潔を保ち、浴槽に入る前には肛門部を十分に洗う。
- ・下痢症状がみられる場合は入浴を控えるか、またはシャワー浴や最後に入浴する。
- ・バスタオル等は使いまわしをしない。
- ・症状のある間は、プールの利用は控える。

(3)消毒

- ・汚染部分や人の手が触れる部分(ドアノブ等)を消毒用アルコール等で丁寧に洗う。

(4)食品の取扱

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、賞味期限を守る。
- ・十分に加熱して調理する(食品の中心温度を75℃、1分以上)。
- ・野菜の腸管出血性大腸菌を除菌するには、湯がき(100℃の湯で5秒間程度)が有効。
- ・調理した食品はすぐに食べるようにし、保存する場合は冷蔵庫に入れる。
- ・調理器具(包丁、まな板、布巾等)は、家庭用漂白剤または熱湯により消毒する。
- ・生肉が触れた包丁やまな板で続けて野菜等を切らず、熱湯消毒をする。
- ・焼肉などの時には、調理用と食事用の箸を使い分ける。



早期受診

早期に診断、治療を受けることが重症化や二次感染を防ぐことにつながるため、自己判断で下痢止め薬を服用したりせず、有症時は医療機関を受診する。