

# 腸管出血性大腸菌(O157等)感染症に 注意しましょう。

## 1 腸管出血性大腸菌 (O157 等) について

### ➤ 感染力が強い

腸管出血性大腸菌は数十個程度の菌が体の中に入っても発病することがあるため、患者等の糞便などから二次感染することがあります。

### ➤ 潜伏期間

2～14日(平均3～5日)と長い。

### ➤ 主な症状

下痢(軽いものから頻回の水溶性便・血便)・強い腹痛・発熱

※ 乳幼児や高齢者では重症になる場合があります。

※ 発症後、数日から2週間は、溶血性尿毒症症候群(HUS)※を起すことがありますので注意が必要です。

※：溶血性尿毒症症候群(HUS：Hemolytic Uremic Syndrome)の略です。ペロ毒素により腎臓の細胞が侵害されて発症する、溶血性貧血、血小板減少、急性腎不全の3つの特徴とする状態。



下痢や腹痛のある時は早めに医療機関を受診しましょう。

## 2 感染経路

### 感染経路

菌がついた食べ物や飲み物を通じ口から体に入ります。患者や保菌者の便中の菌が手を介してうつります。



### 腸管出血性大腸菌 O157 とは？

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどの種類の大腸菌は無害ですが、このうちいくつかのものは、人の下痢などの消化器症状や合併症を起すことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には毒素を産生し、出血を伴う腸炎などを起す腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。「O157」はこの腸管出血性大腸菌の一種で、正式には「腸管出血性大腸菌O157」と呼ばれています。その他O26、O111、O128など多くの種類があります。

## 感染を防ぐには

### ① 食品に対する注意

- ・十分に加熱(75℃、1分間以上)しましょう。調理した食品はなるべく早めに食べましょう。
- ・生肉の調理に使用したまな板、包丁、食器等はよく洗浄した後、熱湯などで十分消毒しましょう。生肉を扱った後は、よく手を洗いましょう。
- ・焼肉の時は、生肉を取る箸と食べる時に使う箸を別々にしましょう。

### ② しっかり手洗い

- ・トイレの後や、調理の前、食事の前には、石けんと流水でよく手を洗いましょう。
- ・タオルの共用はしないようにしましょう。
- ・患者の便を処理する場合(おむつの交換など)にはゴム手袋や使い捨ての手袋などを用いましょう。手袋をはずした後も手を洗いましょう。



### ③ 風呂やプールは

- ・患者はできるだけ浴槽につからず、シャワー又はかけ湯にしましょう。
- ・下痢をしているなど体調の悪い場合は、プールに入らないようにしましょう。



### ④ 消毒方法は

- ・患者が使用したトイレ、洗面所等のドアのノブなどを消毒しましょう。逆性せっけんや消毒用アルコールで消毒してください。
- ・衣類などは、熱湯や100倍に薄めた家庭用塩素系漂白剤に30分漬けたあと、他のものとは別に洗いましょう。

