

はじめに

平成24年8月、札幌市内で製造された浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、北海道内で8名の方が亡くなりました。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、浅漬に限らず、加熱不十分な肉や洗浄不足の材料を用いたサラダ等、様々な食品が原因となって発生しています。

食中毒の原因は、私たちの身のまわりのいろいろなところに存在します。正しい知識を身につけ、食中毒を予防しましょう。

腸管出血性大腸菌とは

大腸菌は人や動物の腸の中に生息する細菌です。ほとんどのものは無害ですが、下痢などの症状を起こすものは病原大腸菌と呼ばれています。

その中でも毒素を作って出血性の腸炎を起こすものは**腸管出血性大腸菌**と呼ばれ、O157やO111、O26などが代表的です。

腸管出血性大腸菌がウシなどの家畜の腸管内にいても、症状が出ないことが多く、見た目ではその家畜が菌を持っているかどうかの判別は困難です。

特徴

猛毒のベロ毒素！

腸管出血性大腸菌は「**ベロ毒素**」という強力な毒素を作り出します。ベロ毒素は大腸をただれさせ、血管の壁を破壊して出血を起こします。



感染力が強い

腸管出血性大腸菌は、わずかな菌数(100個以下)でも発症します。(多くの食中毒菌は、10万~100万個以上の細菌を摂取しなければ発症しません。)



乳幼児・高齢者は重症化しやすい

特に、体の抵抗力が弱い乳幼児や高齢者は、赤血球が壊れて貧血になったり、腎臓の働きが悪くなる**溶血性尿毒症症候群(HUS)**や**脳症**を引き起こし、最悪の場合死に至ることもあるので、一層の注意が必要です。

発症するまでの期間が長い

腸管出血性大腸菌が体内に入ってから症状が出るまでおよそ**3~8日**かかります。また、感染しても症状が出ない人もいます。

主な症状

腹痛

下痢

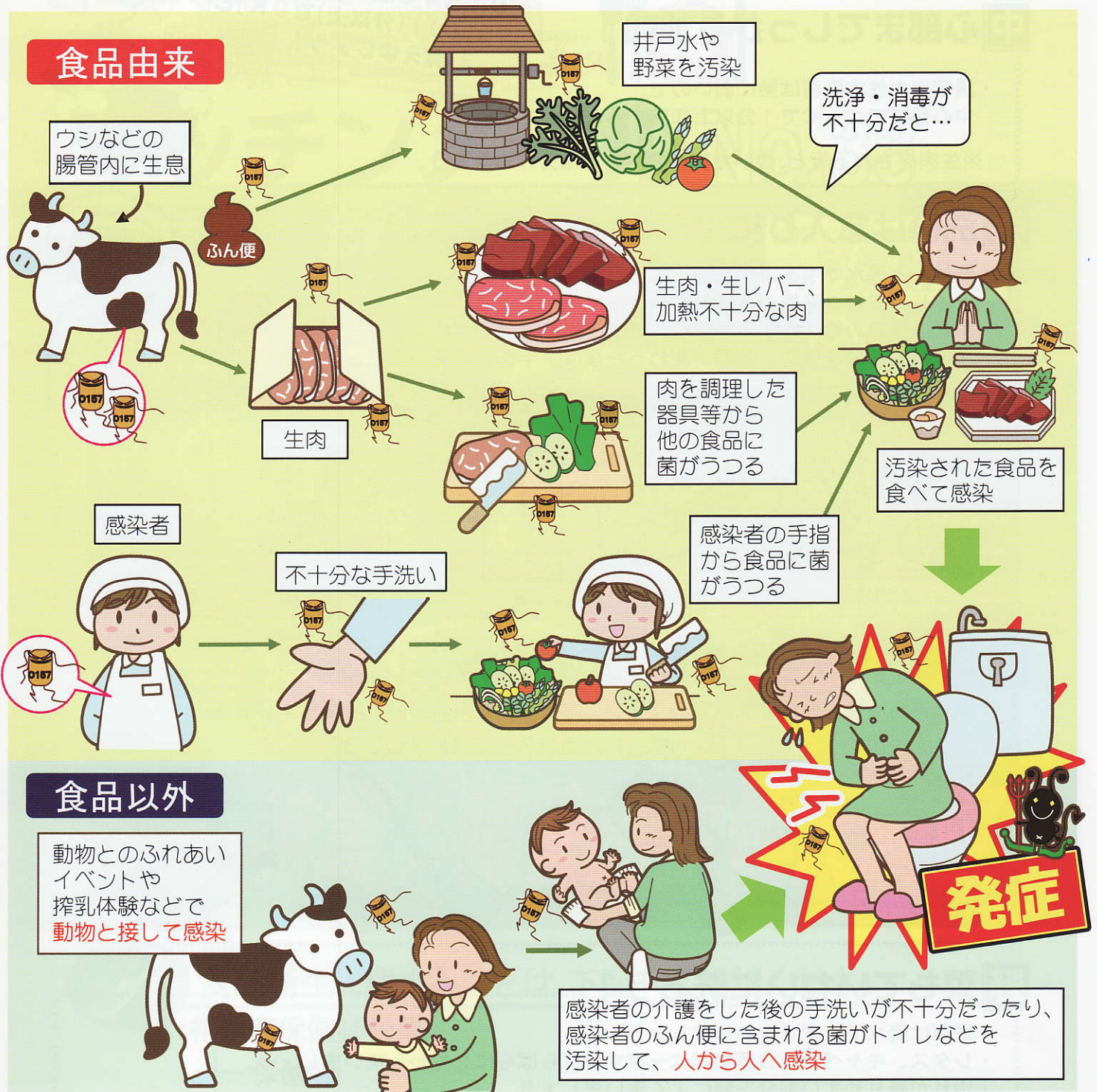
血便

水様性の下痢や、激しい腹痛が特徴です。発症から1~2日してから血便になることがあります。発熱はあっても、多くは一過性です。

症状から感染が疑われたら、すぐに医療機関を受診しましょう。



主な感染経路



感染を拡大させないために (家族が感染してしまったときの注意点).....

お風呂に入るとき

感染した人は「一番最後」に入るか「シャワーのみ」にしましょう！

汚染されやすい場所の消毒

トイレのレバーや便座、ドアノブ、蛇口などは逆性石けんや消毒用アルコールなどで消毒しましょう！

衣類の消毒

便で汚れた下着等は、消毒（塩素系漂白剤等）でつけおきなどをしてから、家族のものとは別に洗濯しましょう。