



腸管出血性大腸菌感染症

オー
0157等に注意しましょう

1 腸管出血性大腸菌感染症の特徴

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢などを起こすものがあり、病原大腸菌と呼ばれています。

その中には、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。代表的な0157の他に026や0111等が知られています。

- ★ 感染力が強く非常に少ない菌数で感染する。
- ★ 大腸で増殖するときに毒素を産生する。
- ★ 2～14日と潜伏期間が長い。



2 主な症状

- ★ 激しい腹痛と水様性下痢
- ★ 血便（鮮血便）
- ★ 発熱、吐き気、嘔吐等を併発する場合もある。

※ 症状のある方は、速やかに医師の診察を受け、指示に従って下さい。



3 感染経路

- ★ 菌に汚染された飲食物を食べる。
- ★ 患者の糞便を触った手などを經由して汚染されたものを口にする。

4 予 防

★ 生肉は要注意!

子どもや高齢者など抵抗力の弱い人は、たとえ法律の基準に合った生食用食肉（ユッケ、タタキ等）であっても、食べないようにしましょう。また、生食用の牛レバー及び豚肉（内蔵を含む）は、法律で販売・提供が禁止されていますので、牛レバー及び豚肉（内蔵を含む）は、しっかり加熱して食べましょう。

★ 食品は内部まで十分に加熱して食べましょう。
（中心温度が75℃、1分以上）

★ 焼肉、バーベキュー、すき焼きの時、生肉を触る箸と食事用の箸は別にしましょう。

★ 調理前後、食事前、用便後は必ず石けんで手をよく洗いましょう。

★ タオルの共用はやめましょう。

★ まな板・包丁などの調理器具は必ずよく洗い、塩素系消毒剤などで消毒しましょう。

★ 赤ちゃんに下痢が見られるときは、オムツを替えた後、沐浴した後など、こまめに石けんで、手を洗うようにしましょう。



お問合せ・ご相談

兵庫県北播磨県民局加東健康福祉事務所

平日昼間

健康管理課（感染症）

TEL : 0795-42-9436

食品薬務衛生課（食中毒）

TEL : 0795-42-9370

休日・夜間の緊急時

健康危機ホットライン

TEL : 0795-42-6287

FAX : 0795-42-6228

