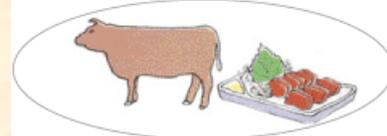


# 腸管出血性大腸菌



## 0157・0111・026などに注意！！

発行：奈良市保健所 保健予防課 電話：0742-93-8397

### 腸管出血性大腸菌について

大腸菌のほとんどは無害ですが、中には毒素を作り、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。

腸管出血性大腸菌の種類・・・026、0111、0128、0145、0157など

### ここが怖い！



#### 1 感染力が強い！！

通常の細菌性食中毒では100万個での感染ですがO157等では100個程度で感染します。

#### 2 毒性が強い！！

「ペロ毒素」と呼ばれる猛毒を作ります。ときに重症化し腎臓や脳へ重い障害を起こします。



#### 3 身近にひそむ！！く牛肉・生レバーに存在している場合がある

O157などは牛などの腸にいるので、食肉に付着する菌をゼロにすることは困難です



### 主な症状

- ・下痢(軟便、水溶性下痢)
- ・鮮血が混じった下痢
- ・激しい腹痛
- ・発熱や吐き気、嘔吐



### 重症化

- ・溶血性尿毒症症候群  
(急性腎不全や溶血性貧血など起こす病気)
- ・脳炎  
(けいれんや意識障害など)

### 感染経路

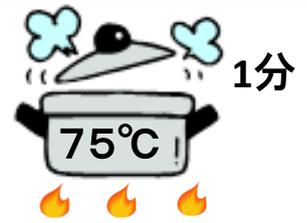
経口感染・・・病原体が口から消化管へ入り感染する

菌に汚染された飲食物や、糞便で汚染されたものを口にする

# ～対策と予防～

## 食中毒を防ぐポイント

- ① **しっかり加熱**  
食材の中心まで75℃、1分以上の加熱で殺菌



- ② **食肉の生食に注意**



平成23年4月、飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件では、肉を生で食べた方数名が亡くなられ、重症者も多数報告されました。この事件を受け、厚生労働省では生食用食肉について食品衛生法に基づく規制を制定し適用しています。

また、生食用牛レバーについては、薬事・食品衛生審議会において、牛レバーの内部から腸管出血性大腸菌の検出が報告されたことから、牛レバーについては生での喫食を控え、中心部まで十分に加熱をして食べるようお願いします。

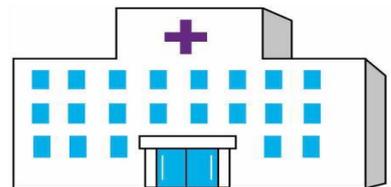


- ③ **食肉を触った後、トイレの後の手洗い**  
**食肉を取り扱った調理器具の洗浄・消毒をキッチリと！**

## 下痢などの症状があるときは・・・

### ●医師の診察・指示を受けましょう

激しい腹痛、鮮血の混じった下痢、発熱、嘔吐があった場合はO157等が疑われます



### ●用便後の手洗い、そしてトイレの消毒を行きましょう



手の触れるドアノブ・水洗レバー・電気のスイッチも忘れず消毒



### ●入浴のルール

- その1・・・症状のある方は最後に入浴する
- その2・・・他の家族と一緒に入らない(特に乳幼児)
- その3・・・ウオッシュタオル・バスタオルの共有をしない



### ●便で汚れた衣服の処理

- ① 家族の衣服と別にする
- ② 塩素系漂白剤につける
- ③ 洗濯
- ④ 天日でよく乾かす