

報道資料

腸管出血性大腸菌（O26）による感染症の発生について

平成24年8月3日

奈良市保健所	
保健予防課	0742 - 93 - 8397
生活衛生課	0742 - 93 - 8395

平成24年7月27日（金）～8月3日（金）にかけて、腸管出血性大腸菌O26による感染症の発生がありました。概要は以下のとおりです。

1. 経緯

- 7月21日（土） 生駒市在住の幼児（3歳、女児）が腹痛、下痢、血便を認め、奈良市内の医療機関を受診し検便を実施。
- 7月27日（金） 検便の結果、O26VT1陽性と判明し、奈良市保健所に発生届あり。
居住地管轄の郡山保健所が疫学調査を実施し、7月18日（水）にビニールプールで接触のあった奈良市在住の幼児2名について接触者健康診断の依頼あり。
- 7月30日（月） 7月28日（土）採取した検便の結果、奈良市在住の幼児1名（2歳、女児）のO26VT1陽性判明し、保健所は、疫学調査を実施、患者や家族に対して、手洗いの徹底や消毒などの二次感染防止を指導した。
- 8月3日（金） さらに幼児の母親（28歳 女性）の検便を実施した結果、O26VT1陽性判明した。母親は無症状で経過していたが医療機関受診を勧めている。父親については、現在検便の検査中である。
調査の結果、感染経路は特定できないが、奈良市在住の幼児家族が7月初旬に飲食店を利用し、幼児の父母が加熱用レバーを生で喫食していたこと、加熱前の肉に使用した箸と食べる箸を共用し幼児に食べさせていたこと、また、幼児同士がプールで接触があったこと等が感染の原因として考えられた。

2. 症状及び発症者

生駒市在住	3歳 女児	腹痛・水様性下痢・ 血便	O26VT1 (+)
奈良市在住 姉	2歳 女児	腹痛・水様性下痢	O26VT1 (+)

弟	1歳	男児	軟便・水様性下痢	O26VT1 (-)
母	28歳	女性	無症状	O26VT1 (+)

重症者なし。現在軽快している。

3. 予防策

今回の事例を通して、腸管出血性大腸菌感染症（O26・O157等）の防止のためには、生肉や生レバーの喫食をしないことと、二次感染予防として、体調不良時のプールの使用を控えることや用便後・おむつ交換時の手洗いなどを徹底することが重要である。

併せて、特に7月から牛のレバーに関する新たな基準が設定されたにもかかわらず、生のレバーが喫食されており、危険性の認識が希薄であり、市民への啓発を徹底する必要がある。

また、時節柄、バーベキュー等の機会も増えると考えられることから、肉やレバーはしっかり加熱し、加熱前の肉やレバーには、専用の tong や箸、皿を使って、食べる箸等と区別することが重要である。

4. 参考資料

○県内の腸管出血性大腸菌感染症の発生数（8月3日まで。今回を含む）

	平成23年	平成24年
奈良県（奈良市除く）	15人	3人
奈良市	13人	3人

○腸管出血性大腸菌O26について

腸管出血性大腸菌O26は、O157と同じくベロ毒素を産生する下痢を起こす大腸菌です。牛などの動物の腸管に住む菌で、わずか100個足らずの菌でも感染するほど、感染力が強く、O157ほど重度合併症を発症することは多くないと言われていますが、二次感染を起こす可能性が高い病気です。

感染から発病までの潜伏期間は2～9日程度で、主な症状は、腹痛、下痢、発熱などです。重症の場合は激しい下痢・血便がみられることもあります。また、反対に全く症状のない健康保菌者もいます。

感染経路は生肉（特に牛肉）、水、野菜等を介しての経口感染の他に、患者や保菌者の便からの二次感染もあります。

予防するには、特に肉の生食や焼き肉・バーベキューなどでの肉の加熱不足に気を付ける必要があります。75℃以上1分間の加熱が有効です。二次感染を防ぐに

は、オムツ交換や排便後などの手洗いを流水と石けんで行うことや、患者の便で汚染された衣類などは家庭用消毒液に浸してから洗濯するなどの注意が必要です。

疑いのある症状（下痢・腹痛・発熱など）が疑われる場合は、すぐに医療機関を受診することが大切です。