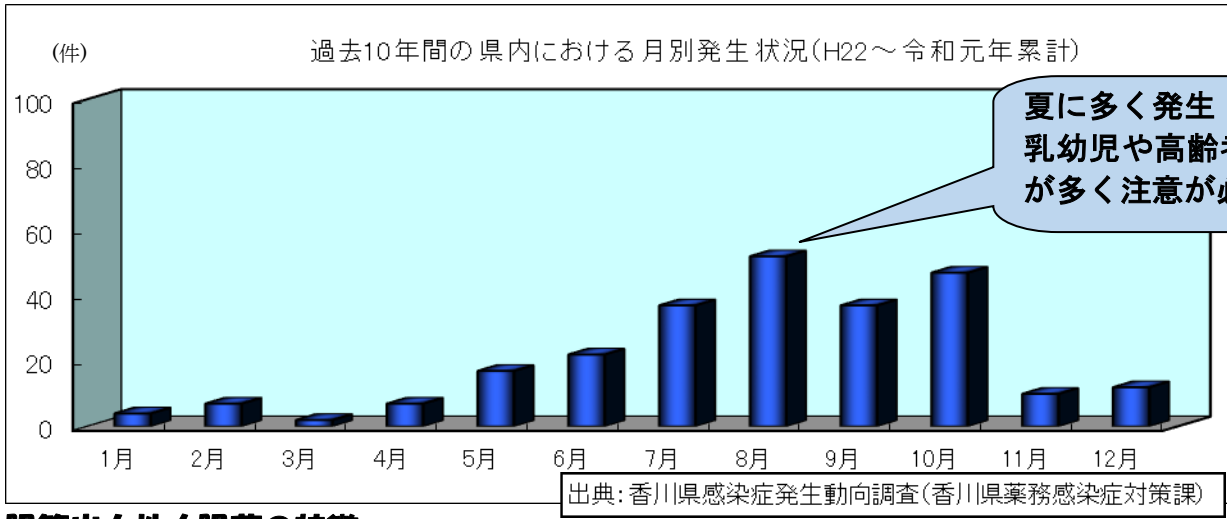


腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

大腸菌は健康な人の大腸などにおいて、通常は下痢などの症状を起こすことはありません。しかし、中には下痢や腹痛などをおこすものがあり、特に強い病原性を示すものが病原性大腸菌です。病原性大腸菌のうち、O157、O26、O111などは、腸管内でベロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を生むため、「腸管出血性大腸菌」とも呼ばれます。



夏に多く発生！
乳幼児や高齢者の発症
が多く注意が必要！！



○腸管出血性大腸菌の特徴

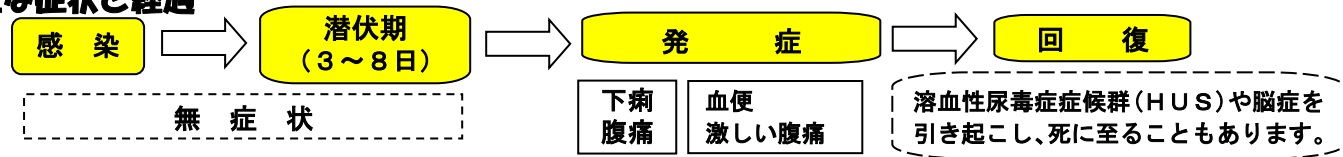
- ① **感染力が非常に強い**
- ② **長い潜伏期間(3～8日)**
- ③ **強力なベロ毒素を産生し、腸の粘膜を破壊したり、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などを引き起こし、死に至ることがあります。**

下痢や腹痛などの症状があれば**早めに医療機関を受診**しましょう。
腸管の運動を抑える働きの下痢止めや痛み止めの薬の中には、ベロ毒素を体外に排出されにくくするものがありますので、**自分の判断で薬を服用せずに、医師の診察を受け**ましょう。

○主な感染源と感染経路

・国内で原因食品と特定あるいは推定されたものには、生肉、井戸水、生野菜などがあり、これらを介して、口から感染します。

○主な症状と経過



感染を防ぐには

- ★ **食中毒予防の3原則** : **菌を につけない! 増やさない! やっつける!**
 - ・食品は新鮮なものを購入し、冷蔵や冷凍が必要なものはすぐに保冷しましょう。
 - ・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、食品(主に肉など)は中心部まで十分に加熱(75℃以上で1分間以上)して、しっかり火を通しましょう!
 - ・生野菜については、流水で十分に洗ってから食べましょう。
 - ・せっけんでよく手を洗い、まな板・包丁などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう!
- ★患者の便を介しても感染するので、オムツ交換後の手洗いなど、介護者はせっけんで十分手を洗い、汚れた衣類などは塩素系漂白剤に浸してから洗濯しましょう。

