

腸管出血性大腸菌食中毒

生肉に注意しよう！

大腸菌は人や動物の腸の中にいます。ほとんどのものは無害ですが、中には下痢などの症状を起こすものがあり、病原大腸菌と呼ばれています。

病原大腸菌の中で毒素をつかって出血性の腸炎を起こすものを腸管出血性大腸菌と呼び、代表的な血清型にはO157やO26などがあります。

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つくり出します。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おこします。

ウシなど家畜の腸管内にいる菌。
家畜は症状を出さないことが多く、見た目では菌を持っているかの判別は困難です。

感染力が強い！
50個程度の菌数で発症すると
いわれています。



主な原因（ ～ は食中毒、 、 は感染症）

肉・レバーの生食

肉の加熱不足

二次汚染

生肉を取り扱った手や容器などから菌が他の食品につき、その食品をそのまま食べた。

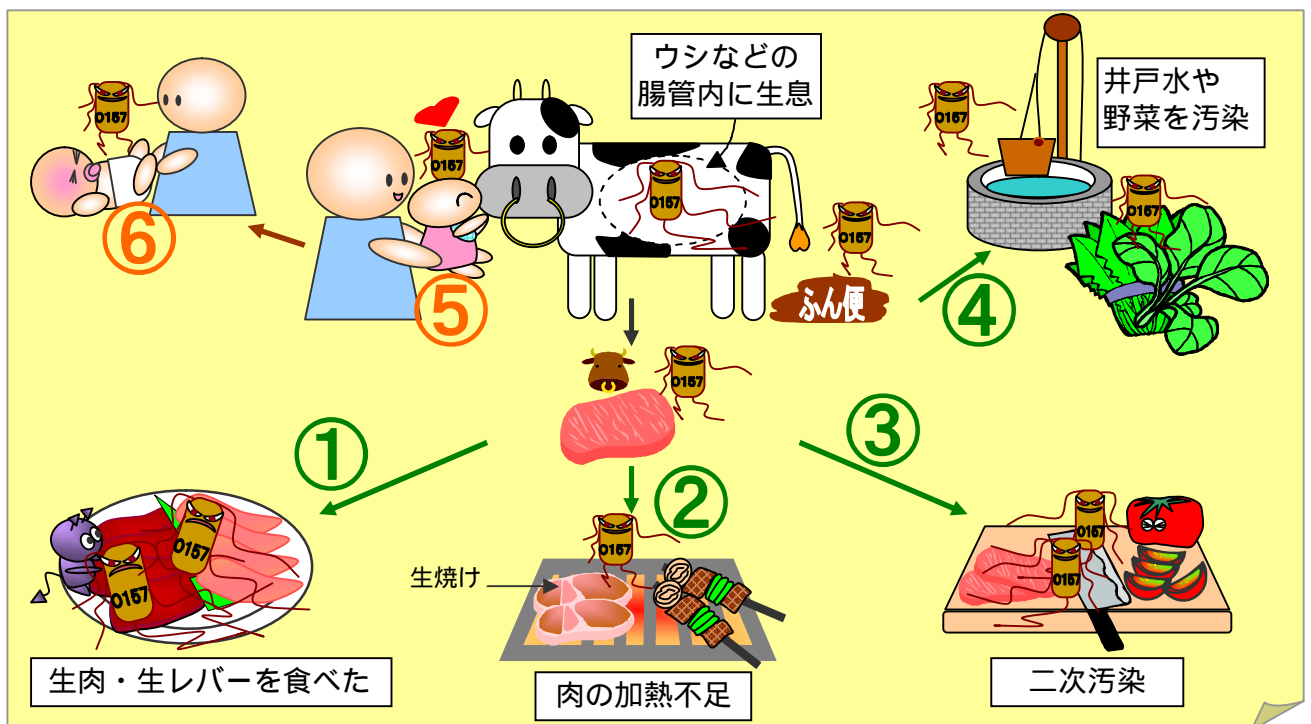
家畜のふん便に含まれていた菌が水・野菜等を汚染

動物から直接感染

ふれあい動物イベントや搾乳体験などで動物と接して感染した事例が報告されています。

感染者からの二次感染

感染者の介護をした後の手洗いが不十分だったり、感染者のふん便に含まれる菌がトイレなどを汚染したりして、人から人へ二次感染がおこることがあります。



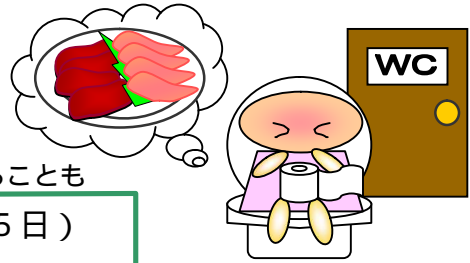
主な症状

腹痛

下痢

血便

初期は水様性、重症化すると血便になることも



食べてから症状がでるまで2～7日（平均3～5日）かかります。

子どもやお年寄りでは、赤血球が壊れて貧血になったり、腎臓の働きが悪くなって尿量が減ったり、けいれんをおこすなどの症状（溶血性尿毒症症候群（HUS））が出る場合があります。

腸管出血性大腸菌に感染しても症状が出ない人もいます。この場合、本人に症状がなくても他の人につつす可能性があります。飲食物を取り扱う業務をされている方は、定期的に検便をしましょう。

腸管出血性大腸菌感染の予防のポイント

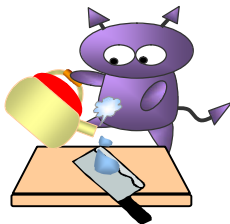
肉、レバーの生食は控えましょう。



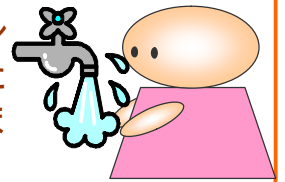
食肉等は、中心部まで十分に加熱しましょう。



生の肉に使った包丁・まな板・容器などは、使い終わったらよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。



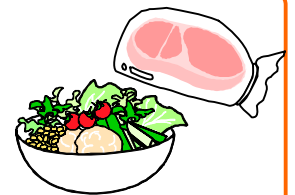
調理前や食事の前、動物と接した後、トイレの後、生肉にさわった後は、手をよく洗いましょう。



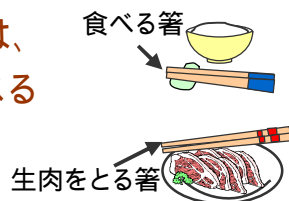
生野菜などは、よく洗ってから食べましょう。



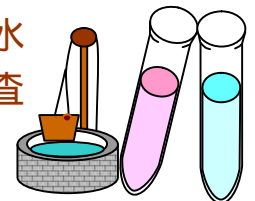
生肉の汁が、生で食べるものや調理済みの食品にかからないようにしましょう。



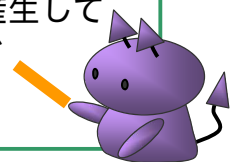
焼き肉などのときは、生肉を取る箸と食べる箸をわけましょう。



水道管直結以外の水は、定期的に水質検査を受けましょう。



病院などで検便をして、O157やO26などが検出され場合、ベロ毒素を産生しているかどうかの検査も必要です。O157やO26だからといって全ての菌がベロ毒素を作るとは限らないからです。



ベロ毒素を産生していない場合は、腸管出血性大腸菌ではありません。

札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>