

《腸管出血性大腸菌》

○特徴・・・哺乳類、鳥類の腸管内に存在

主に牛など家畜の腸管内に生息しており、赤痢菌と類似の毒素を産生する大腸菌です。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、他に「O26」や「O111」などがあります。

感染力が強く、少量（50 個程度）でも発病することがあります。下痢以外に、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発することもあります。

○原因食品・・・加熱が不十分な肉など

原因としては、糞便中の菌が肉や野菜、水等を汚染する場合や、汚染を受けた食品や調理器具等からの二次汚染があります。また、動物から人に直接感染する場合や、感染者からの二次感染等があります。

○症状・・・腹痛、下痢（時に血便）、発熱など

潜伏期間は 2～7 日程度（平均 3～5 日）で激しい腹痛や水様下痢を起こし、発症して 1～2 日後に血便がみられます。

成人では感染しても症状がないか、あっても軽いことが多いのですが、乳幼児や高齢者の方では重症に至る場合もあり、特に注意が必要です。

重症の場合は、腎臓に害がおよんで尿が出にくくなり、体がむくむようになります。さらにひどくなると尿毒症になり、強いケイレンや意識障害をひきおこすこともあります（溶血性尿毒症症候群）。

○予防法

- *手指はよく洗い、消毒をする。
- *食材はよく洗い、十分に加熱する。（中心温度 75℃で 1 分以上）。
- *まな板、包丁などは食材ごとに使いわけ、よく洗い、殺菌する。
- *定期的に水質検査を実施する。

【参考】

腸管出血性大腸菌感染症にご用心（三重県ホームページ）

<http://www.pref.mie.lg.jp/common/content/000120142.pdf>

腸管出血性大腸菌 Q&A（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>