



腸管出血性大腸菌感染症 O157 について

大腸菌は家畜や人の腸内に存在しています。そのほとんどは無害ですが、下痢などを起こすものは、病原性大腸菌と呼ばれています。この中には、ベロ毒素を産生する**腸管出血性大腸菌**と呼ばれるものがあります。この菌には、代表的なO157の他にO26、O111など多くの種類があります。感染力が強く、この菌に感染すると、出血を伴う腸炎など重篤な症状に陥る場合があります。これが「**腸管出血性大腸菌感染症**」です。

◆主な症状

無症状のまま発症している場合もあります

感染

潜伏期
3~5日

無症状

発症
1~2日

頻回の水様便

発症から
5~7日

激しい腹痛
血便

重症合併症の可能性も!!
脳症、溶血性尿毒症候 (HUS)
子供や高齢者など、抵抗力の弱い方は特に注意!!

◆主な感染源

- ・生肉や加熱不十分な肉の摂取
- ・感染者の糞便等を介しての人から人への感染

◆食中毒予防の3原則

「付けない！」

手指衛生の徹底。食品、調理器具は清潔にし、細菌をつけない

- ・石鹸と流水で丁寧に手を洗い清潔なペーパー・布タオル等で拭く。(特に、トイレの後や調理の前後、食事前など)
- ・調理器具、タオル、布きん等は清潔なものを使用する。

「増やさない！」

菌を増やさないよう保冷管理。調理後は放置しない。

- ・購入品や調理中・後の食品は放置せず、冷蔵庫へ保管。
- ・適切な冷蔵庫の温度管理 (目安：冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下)
- ・傷んだものは口にしない。

「やっつける！」

食品の十分な加熱処理、調理器具の消毒で菌をやっつける。

- ・O157は熱に弱い菌のため、食品の加熱を十分に行う。(目安：中心部を75℃で1分間以上)
- ・調理器具は熱湯や台所用殺菌剤等を用いて消毒する。

◆**下痢や激しい腹痛**がみられたら、**速やかに医療機関を受診**しましょう。



感染予防のためには、手を清潔にすることが一番重要です！こまめに手洗いや手指消毒をするように心がけましょう。

レジオネラ症が発生しています！

市内の医療機関からレジオネラ症患者の報告がありました。また、県内各地でも発生がみられています。感染の原因であるレジオネラ属菌は、身近にある水環境や土壌に生息しています。レジオネラ肺炎を起こすと重症化しやすく、死亡する場合があります。不衛生な状態で加湿器や循環式浴槽等を使用したり、汚染土壌の水しぶきや粉塵を吸うことで感染が起こりやすくなります。細菌の増殖を防ぐため、ぬめりや汚れ等が生じないように、水回りはこまめに換水・洗浄を行いましょう。



温泉やプールなど、施設でも感染する場合がありますよ！



発行日：令和3年8月13日
発行元：福島市保健所 保健予防課感染症対策係
住所：〒960-8002 福島県福島市森合町10-1
電話：024-572-3152

HP 検索キーワード

福島市保健所 感染症