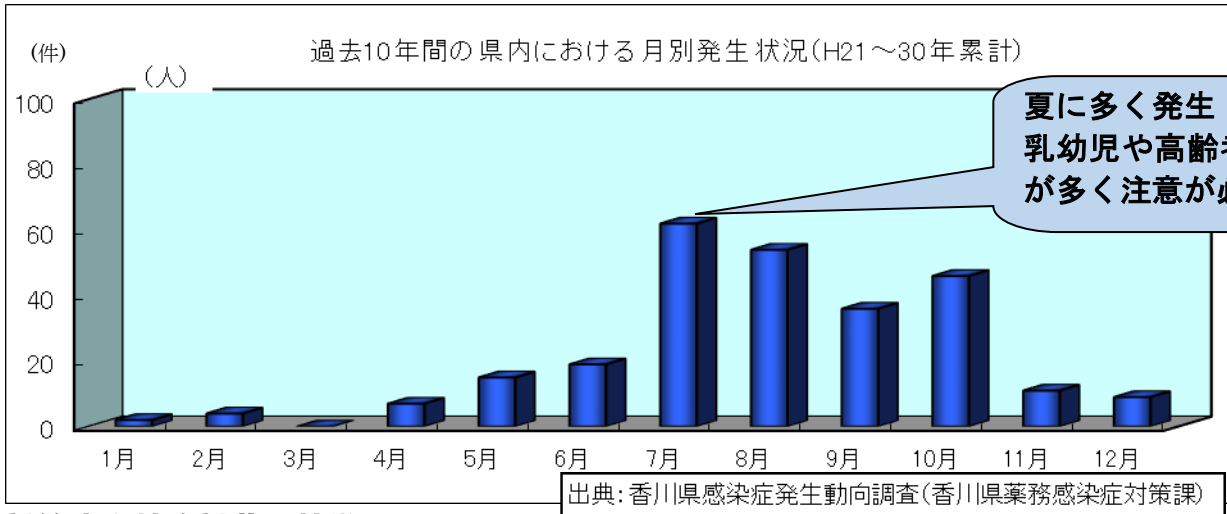


腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

大腸菌は健康な人の大腸などにおいて、通常は下痢等の症状をおこすことはありません。

しかし、なか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産生するため、「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。

○おも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。

○おもな症状と経過

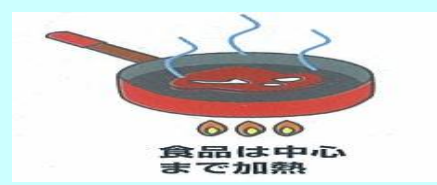


感染を防ぐには

★食中毒予防の3原則 : **菌を つかない! 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(主に肉等)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等、介護者はせっけんで十分手を洗い、汚染し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。



食品は中心
まで加熱