

腸管出血性大腸菌感染症について

■腸管出血性大腸菌感染症とは...

腸管出血性大腸菌は大腸菌の仲間です。大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、そのほとんどが病原性を持ちません。しかし、大腸菌のうちいくつかの種類が、人体の消化管に侵入すると下痢などの消化器症状を起こすことがあり、それを**病原大腸菌**と呼んでいます。なお、病原大腸菌の中には、**ベロ毒素 (VT1、VT2)**といわれている毒素を産生し、出血を伴う腸炎や**溶血性尿毒症症候群 (HUS)**を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

■原因となる病原体は...

病原性を持つ大腸菌は、約 170 種類あり、その中で腸管出血性大腸菌感染症を起こすのは、**O-157 型、O-26 型、O-111 型**などの大腸菌です。重症化するものの多くは O-157 型です。最近、「焼肉えびすのユッケ」で世間を騒がせている病原性大腸菌は O-111 型です。

■感染経路は...

病原性大腸菌に**汚染された食品や、患者の便**で汚染されたものに触れた手を介して起こる**経口感染**です。
(話をしたり、くしゃみ、汗などでは感染しません)

■症状は...

感染後の**潜伏期は 3～8 日**と比較的長く、腹痛や出血性水様性の下痢を起こします。
下痢などの初発症状の数日～14 日以内に、**溶血性尿毒症症候群 (HUS)**や**脳症 (痙攣、意識障害)**などの重篤な合併症を発症することがあります。HUS を発症し、急性腎不全などを生じた場合、死に至ることもあります。

■発生時期は...

一年を通してみられますが、**5月～10月の夏から秋**に多く発生します。

■注意することは...

1) 各家庭や食品関係施設においては、次の事項に留意してください

調理前や食事の前は、**せっけん**で手をよく洗いましょう。(消毒効果のあるものがよい。)

加熱して調理する食品は、中まで火がとおるよう十分に加熱しましょう。目安は、食品の中心部の温度が**75℃、1分間以上**(十分死滅します)です。

調理された食品は、**室温で長く放置せず、早めに食べましょう。**

残った料理で、時間が経ったものや、少しでも危ないと思うものは、思い切って捨てましょう。

会食の席等で提供された食事の持ち帰りはやめましょう。

レバー等の食肉を生で食べることは控えるとともに、加熱不十分な食肉 (ユッケや牛タタキ等)を乳幼児やお年寄りに食べさせないようにしましょう。 **乳幼児やお年寄り**は**感染に対する免疫力が弱い**から。

2) 下痢等がある場合には次のことに注意しましょう

すぐに**病院を受診**しましょう。

便に汚染されたものに触れた手を介して感染しますので、**石鹸**を使い**流水**で**しっかり手洗い**しましょう。

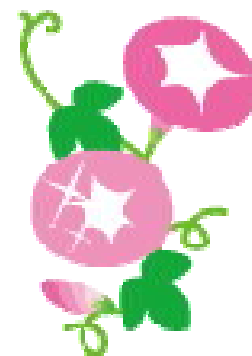
タオルの共用は避けましょう。入浴をする場合は、**シャワーのみ**にするか最後に入浴するなどしましょう。

家庭用ビニールプールで水浴びをする場合、**他の幼児とは一緒に入らない**ようにしましょう。

便に**汚染された衣服**などは、**煮沸**や**薬剤**で**消毒**したうえで、**家族のものとは別に洗濯**して天日で十分に乾かしてください。

■学校保健法での取り扱い

腸管出血性大腸菌感染症は**第三種の伝染病に指定**されており、有症状者の場合には、**医師によって伝染のおそれがないと認められるまで出席停止**となっています。無症状病原体保有者の場合には出席停止の必要はなく、手洗いの励行等の一般的な予防方法の励行で二次感染は防止できるとされています。





細菌性胃腸炎(食中毒)を防ごう!



私達の身の回りには一年中注意すべき感染症が1つあります

6月～8月には細菌性胃腸炎が流行します。正しい知識を持って予防しましょう

感染を防ぐには・・・

食中毒予防の3原則:菌をつけない!増やさない!やっつける!

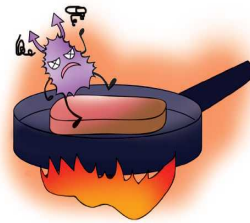
1. つけない(清潔・消毒)

- ・手を洗う
- ・食材を洗う
- ・食材を区別して保存
- ・調理器具を清潔に



2. ふやさない(冷蔵・冷凍・迅速)

- ・新鮮な食材選び
- ・食材の温度管理を正しく
- ・料理はすぐ飲食



3. やっつける(加熱・殺菌)

- ・食品はしっかり加熱しましょう
- ・温め直しにも注意しましょう

感染を広げないために・・・

1. 料理の前や排便の後、きちんと手洗い・手指消毒をしましょう。
2. 便で汚染した衣類、寝具、おむつは、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系消毒薬)で消毒してから洗濯しましょう。標準予防策をしっかりと実施しましょう。
3. トイレ内、特に水洗レバーや便座、ドアノブなどは、消毒用エタノールでこまめに消毒しましょう。大腸菌には、低水準消毒は有効です。
4. 入浴やプールでも感染する可能性があるため、プールの利用は控え、入浴は最後にするか、シャワーですませましょう。



食生活の安全と健康のため、今日から実行!

内容は健康製薬HP参照

金沢医科大学氷見市民病院ICT発行