

平成22年6月

京都市こどもの感染症



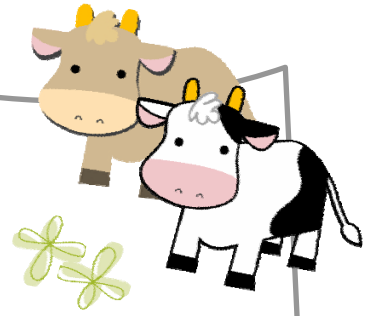
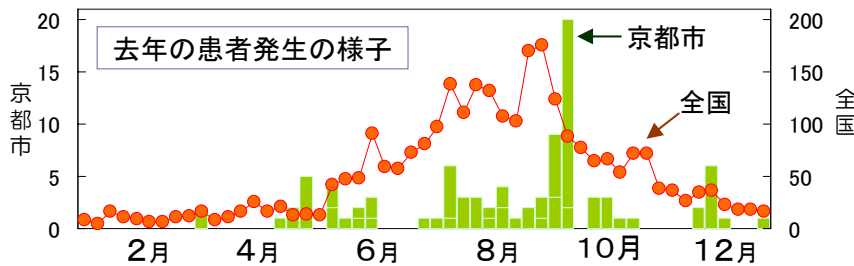
腸管出血性 大腸菌

おーいちごーなな
「O157」など、腸管出血性大腸菌という細菌が原因の感染症です。感染して3～5日後から、激しい腹痛や下痢、血便などの症状が出ます。

O157がつくる毒素によりHUS（溶血性尿毒症症候群）を発症し、腎不全（腎臓が機能しなくなる。）、意識障害がおこることもあります。

O157は、非常に少ない菌量でも感染します。特に、抵抗力の弱い乳幼児等は、感染しやすく、重症化することがありますので、注意が必要です。

毎年、6月から10月ごろに患者が多く発生します。



- 🍖 生肉（生レバーやユッケ）を食べるのは控えましょう！
バーベキューのときも、生肉に触れたおはしと食べるおはしは別々に！！
- 🧼 おむつ換え、トイレの後など、石けんでしっかり手を洗いましょう。

食中毒予防の3原則

- ① 菌をつけない
手やまな板、包丁などをしっかり洗浄・消毒！
- ② 菌をふやさない
調理後は早く食べる。
残った食品は、冷蔵庫で保存しましょう！
- ③ 菌をやっつける
調理は十分に加熱して！

