

オー0157を予防 腸管出血性大腸菌 しましょう

食中毒予防の三原則

- 1 菌をつけない
- 2 菌をふやさない
- 3 菌をやっつける

菌をやっつけろ!

☐ 家に帰ったとき ☐ 食事の前
☐ トイレの後 ☐ 調理の前
せっけんを手をよく洗いましょう!

オー0157って何?

大腸菌は動物や人の腸の中に住んでいますがほとんどの場合は害はありません。しかし、中には下痢や腹痛など人に害を及ぼすものもあり、これを病原性大腸菌と呼んでいます。

中でも、ペロ毒素という毒を作り出し、出血を伴う下痢の原因となるものは、**腸管出血性大腸菌**と呼ばれています。その代表的なものが0157で、そのほかに026、0111などがあります。患者からの感染のほか、肉を加熱不十分な状態で食べたことによる感染も見られます。

0157の特徴

1. 強い感染力

0157はごくわずかな菌量でも感染します。特に、乳幼児や高齢者には注意が必要です。

2. 強い毒性

0157は増えるときに、ペロ毒素を産生します。これにより合併症などを引き起こし、重症化する場合もあります。

3. 潜伏期間

0157の潜伏期間は平均3～5日と長く、食中毒の原因とわかりにくいため、感染が広がる危険があります。

0157などに感染したときは?

もし、感染したら…

- 発熱、嘔吐、出血を伴う下痢等、0157などの感染が疑われる症状が見られたら、すぐに医療機関で受診しましょう。
- この菌は感染力が強いため、二次感染に注意しましょう。排便した後は十分な手洗いや消毒を行い、また、同じお風呂のお湯を使わないようにしましょう。
- トイレに行った後、食事の前などに、手洗いをしっかり行いましょう。
- 患者の糞便等で汚染された衣服などは、煮沸したり、消毒薬で消毒した後に、家族のものとは別に洗濯して、天日で十分乾かしてください。

■手洗い方法

- ①せっけんできれいをよく洗い流す。
- ②手洗い用消毒剤(アルコール、逆性せっけんなど)で消毒する。



どのようにして感染するの?

0157などは菌が口から入ることで感染します(経口感染)。

- 1 菌に汚染された食べ物や水などを介して感染します。

- 2 人から人への二次感染があります。例えば、感染した人の使ったタオルやお風呂のお湯、トイレのドアノブなどを介してほかの人に感染します。

0157などの感染を防ぐには?

- 1 食品は中心部まで十分加熱(75℃・1分以上)しましょう。
- 2 焼肉やバーベキューをするときは、生肉を扱う箸と食べる箸を区別しましょう。
- 3 食事を作ったり、食べる前には必ずせっけんを使い、よく手を洗う習慣をつけましょう。

お問合せ先

医療衛生センター

京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地
千代田生命ビル2階、6階

正しくは、
2 5 1 - 7 2 3 6

	TEL	FAX
* 食品衛生担当 北東部方面 (北区、上京区、左京区、東山区)	7 4 6 - 7 2 1 1	2 5 1 - 7 2 6 3
* 食品衛生担当 中 部方面 (中京区、下京区)	7 4 6 - 7 2 1 2	
* 食品衛生担当 南東部方面 (山科区、南区、伏見区)	7 4 6 - 7 2 1 3	2 5 1 - 7 2 3 4
* 食品衛生担当 西 部方面 (右京区、西京区)	7 4 6 - 7 2 1 4	
* 感 染 症担当	7 4 6 - 7 2 0 0	2 5 1 - 7 2 3 3



京都市 0157

検索

京都市保健福祉局健康安全課
京都市印刷物 第294212号
平成29年6月発行

