

## ～ちょっと気になる感染症～

### 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

O157をはじめとする腸管出血性大腸菌による感染症です。

この菌は、本来、動物の腸管内にすんでおり、汚染された食品や水（井戸水など）の飲食で感染します。また、感染者の糞便で汚染されたトイレのドアノブやお風呂等を介して人から人へ感染することもあります。

感染力が非常に強く、少量の菌が体内に入っただけでも発症し、腸管内で毒性の強い「ペロ毒素」を産生します。

#### ◆症状について

無症候性から軽度の下痢、激しい腹痛、頻回の水のような下痢、血便がみられるものまで様々です。

多くは、感染から3～10日後に以下のような症状が現われます。

激しい腹痛・水のような下痢・血便・発熱・嘔吐

\*重症化すると「溶血性尿毒症症候群（HUS）」、「脳症」など深刻な合併症を引き起こすことがあります。

#### ◆予防について ○食材はよく洗い、十分に加熱調理をしましょう。

腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃以上、1分以上の加熱で死滅します。

生肉または加熱不十分な食肉は食べないようにしましょう。また、加工肉などは内部が汚染されている可能性もあるため、中までしっかり加熱しましょう。

○調理の前、食事の前、排泄後、動物を触った後などは丁寧に手を洗いましょう。



#### 手洗いの方法

- ①指輪や時計をはずす。
- ②石けんを良く泡立て、指の間や手首までしっかりとみ洗いする。
- ③流水でよくすすぐ。
- ④乾いた清潔なタオルで十分に拭き取る。

○井戸水等を飲食に使用する場合は一度沸騰させましょう。

#### ◆感染者の就業制限について

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、腸管出血性大腸菌感染症の病原体を保有しなくなるまでの期間は**飲食物の製造、販売、調製または取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務に就くことができません。**

#### ◆学校保健安全法における取り扱い

腸管出血性大腸菌感染症は第三種の感染症に指定されており、**有症状者の場合には、医師によって感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。