# 【保健環境研究センター9月だより】

# ~腸管出血性大腸菌~

「腸管出血性大腸菌」は下痢原性大腸菌のうちの一つでベロ毒素を産生します。特に代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、その他に「O26」や「O111」などが知られています。

今年の8月には白菜の浅漬けによるO157の集団感染が北海道で発生し、100人以上が症状を訴え、死亡例も発生しました。この事例は白菜の消毒不足が指摘されています。

この菌による感染症は、感染症法で「3 類感染症」に位置づけられ医師による保健所への 届出が義務づけられており、例年、全国で年間 4000 件前後の届出があります。

### どのような細菌でどこにいますか?

- **→** ベロ毒素を産生する大腸菌で、強い病原性があります。ウシなどの家畜の腸管内にいることが多いです。
- ➡ 感染力が強く、少ない菌数(約100個)でも感染するのが特徴です。

### どのようにして感染しますか?

- ♣ 汚染された食品や水の摂取で感染します。
- ♣ 患者や感染した人の便からの二次感染もしばしば起こります。

#### 感染するとどのような症状になりますか?

- ★ 無症状で、感染したことに気づかないケースもありますが、水様性下痢が頻回に起こった後に、血液の混じった下痢がおこるケースもあります(出血性大腸炎)。発症するまでの期間は平均3~8日で、発熱は37度台と軽度です。
- 重症化した場合は、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などを起こすことがあり、死に 至る場合もあります。
- 乳幼児、お年寄りなど抵抗力の弱い人は、症状が重くなりやすく死亡率も高くなりますから注意が必要です。

## 予防はどのようにしますか?

- ◆ 他の食中毒の予防と同様に、食中毒三原則の『つけない、増やさない、やっつける』を 実施することが大切です。特に、調理中や盛り付け時には包丁、まな板 や箸は別々に使い分けましょう。加熱は十分に行い、こまめに手洗いをし ましょう。
- ↓ 人から人への二次感染の予防も大切です。感染した人の便で汚染された衣類、寝具は十分消毒し、おむつは手袋をはめて扱って下さい。
- 感染の可能性がある人は、入浴もできればシャワーを使用し、また、プールも控えるなど、他の人へ感染が広がらないように注意して下さい。

参考) 厚生労働省:腸管出血性大腸菌 Q&A http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157g a/

(細菌チーム 東中記)

