

【夏場増加】「腸管出血性大腸菌感染症(O157等)」に注意

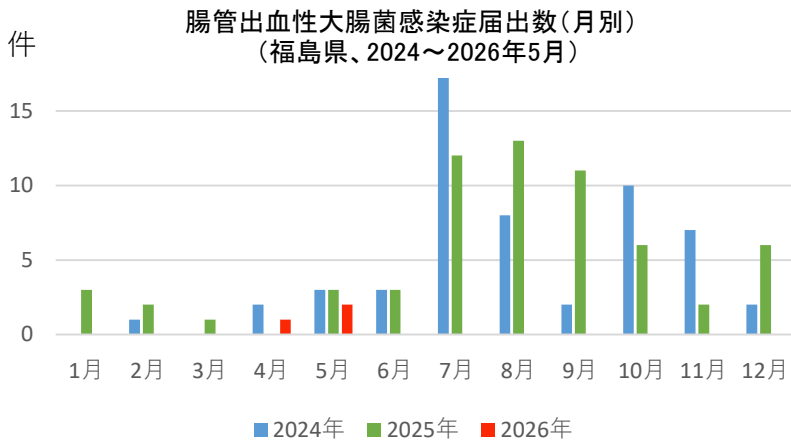
【腸管出血性大腸菌感染症とは】

腸管出血性大腸菌(O157、O26など)が作るベロ毒素により起こる感染症です。病原体に汚染された食品、飲料水の摂取による経口感染や、糞便を介したヒトからヒトへの感染などがあります。

【主な症状】

- ・激しい腹痛
- ・水様性の下痢
- ・血便

特に、乳幼児や高齢者では、まれに溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症など重症化することがあります。



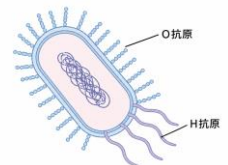
県内では例年、夏場に患者報告が増加する傾向があります。夏場は気温の上昇により細菌の活動が活発になることに加え、加熱不十分な肉料理や手洗い不足などにより感染が発生しやすくなると考えられます。

【感染予防のポイント】

- 食事前、調理前、トイレ後の手洗い
- ドアノブや手すり、便座などの手が触れる部分のアルコールによる清拭・消毒
- 生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ
- 生食する野菜・果物調理時の十分な洗浄、食肉等の十分な加熱
※腸管出血性大腸菌は中心部の温度が75℃で1分以上の加熱すると死滅します
- 動物とふれあった後は手洗いを徹底

【トピックス】「O157」ってどういう意味？

大腸菌は、菌の表面にあるO抗原により細かく分類されています。「O157」とはO抗原として157番目に発見されたものを持つという意味です。食中毒の原因となっているものは、O157が多いですが、腸管出血性大腸菌にはこの他にO26、O111、O128およびO145等があります。



文書生成AIにより作成

