

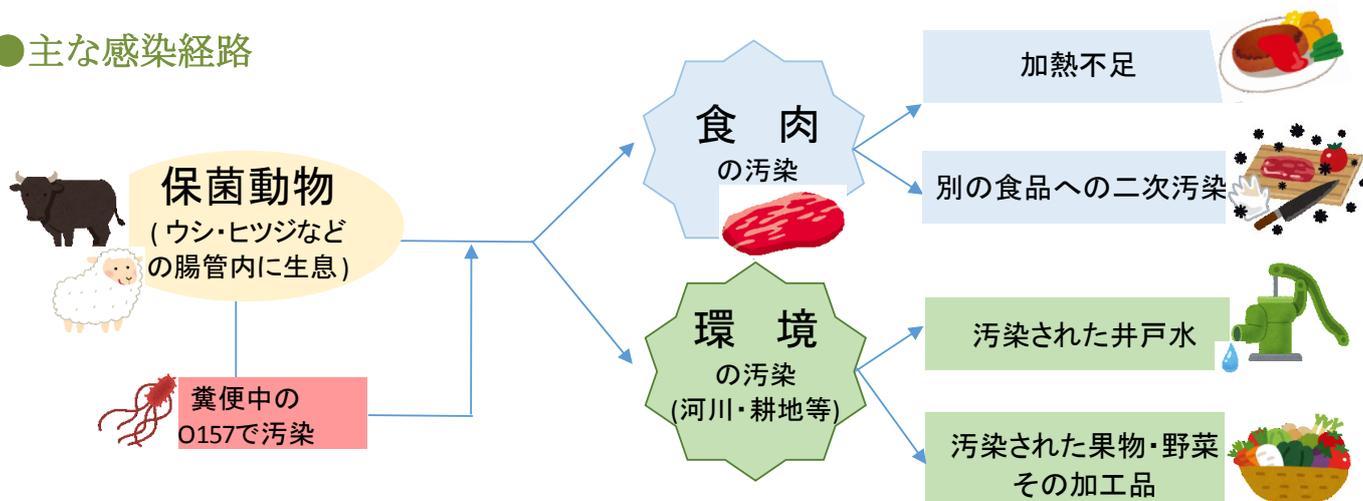
腸管出血性大腸菌 O157

●腸管出血性大腸菌 O157 とは

食中毒の原因菌の一つとしてその名前が広く知られている細菌で、1982 年にアメリカで起きたハンバーガーによる集団食中毒事件で初めて O157 が発見されました。

その後、日本国内においても O157 による集団食中毒事件が発生しています。近年、発生件数・患者数ともに以前と比べて減少してはいるものの、**死者の出した事例も発生**しています。

●主な感染経路



●特徴と症状

- ・ O157 の感染力は非常に強く、100 個以下という少量の菌数でも食中毒を起こします。
- ・ 通常潜伏期間は 2～8 日程度、平均で 3～5 日と、他の細菌性食中毒に比べ長いです。
- ・ 初期症状…下痢、発熱、だるさ、かぜのような症状等 → 重症化すると…激しい腹痛と血便
- ・ 腸管内で「**ペロ毒素**」と呼ばれる毒素を産生します。
- ・ 有症者のうち 6～7%は溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を引き起こす場合があります、**死に至ることもあり**ます。

※溶血性尿毒症症候群…赤血球が破壊され尿素が血液中に残り、さらに血小板の減少、急性腎不全を伴います。意識障害が起こり、後遺症が残ることもあります。

●対策・予防

手洗いや二次汚染の防止、十分な加熱等、一般的な食中毒予防対策を確実に行うことが重要です。

<<主なポイント>>

- ・ 食材は中心温度 75℃・1 分間以上加熱します。
- ・ 焼肉では、生肉をとる箸やトングと、食べる箸を別々にします。
- ・ 包丁やまな板は食品別・用途別に区分して使います。
- ・ 調理前後、生肉を扱った後、トイレの利用後などこまめに丁寧に手洗いを行います。

●参考

食と健康 2015年7月号、9月号
腸管出血性大腸菌Q&A(厚生労働省HP)
食中毒予防必携(公益社団法人 日本食品衛生協会)
絵でわかる食中毒の知識(講談社)

(公社) 鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-kyg@po.minc.ne.jp