

(有) 静岡健康企画 ことぶき薬局 TEL055(977)6024 たまち薬局 TEL054(251)1678
ひまわり薬局 TEL053(463)4312 みかん薬局 TEL053(584)2230 いちご薬局 TEL055(946)6430

昨夏、埼玉・群馬両県の惣菜店で販売された商品が原因とみられる O157 による集団食中毒では、3歳の女の子が亡くなる最悪の事態となりました。O157 とは、どのような細菌なのでしょう？



腸管出血性大腸菌 (O157) とは？

O157 は、ベロ毒素を産生する「病原性大腸菌」の一種です。主に腸内でベロ毒素を作り出し、腹痛や下痢、血便を引き起こします。ベロ毒素の一部は血液に吸収されて全身に移行し、腎臓に作用すると溶血性尿毒症症候群(HUS)、脳では脳症などの**生命に関わる合併症**を引き起こします。

気温の低い時期にも注意

食中毒が起こるのは、ふつう初夏から初秋にかけてです。高い気温が食中毒菌の増殖に適しているからです。しかし O157 の感染力はふつうの食中毒菌より強く、菌がそれほど多くなくても病気を引き起こすため、

生命に関わる合併症の例

溶血性尿毒症症候群 (HUS)：全身のだるさ、尿量減少、むくみが主症状で、幻覚、痙攣も起こります。下痢、腹痛の症状から数日～2週間後に起こります。**脳症**：頭痛、幻覚などが予兆として起こり、数時間～12時間後にけいれん、昏睡が始まります。

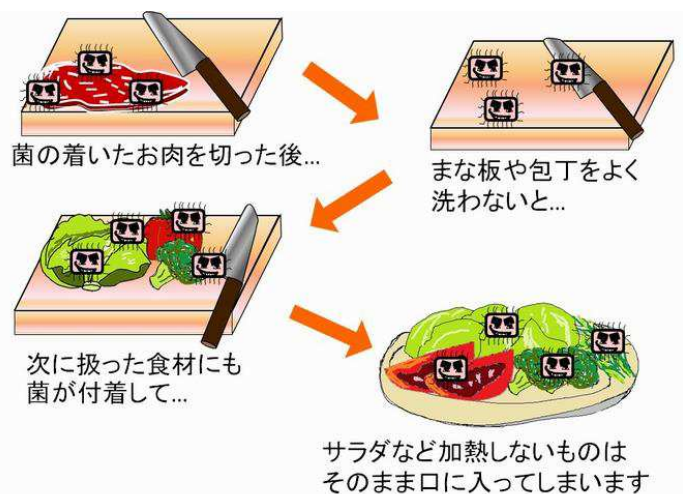
★ 食品による経口感染

O157 に汚染された食品の生食や、不十分な加熱のものを食べた場合
【過去の原因食品】イクラ、牛タタキ、牛生レバー、サラダ、など

★ 調理器具を介した感染

O157 に汚染された調理器具や手指を

介して汚染された食品を食べた場合
【原因となりやすい調理器具】まな板、包丁、布巾、スポンジなど



★ **人から人への二次感染**

患者や保菌者の便には、大量の菌が含まれています。
手洗い・手指消毒が不十分だと、汚染された手指を
介して感染することがあります。ドアノブやテーブル、
トイレやお風呂を介して感染することもあります。

はじめは下痢症状から・・・



感染してから症状が現れるまでの期間は 2～5 日間です。
腹痛と水様性の下痢からはじまります。吐き気や発熱を伴うこともあります。

成人では、感染しても無症状や、軽い下痢で終わることがあります。
しかし、その場合でも便には菌が混じって排泄されていますので、
家族に感染を広げないように、十分な注意が必要です。

医師の診察を受けるタイミング

下痢が続くときや、便に血が混じっているときは、
早めに医師の診察を受けてください。
発症した方のうち 6～7%は、溶血性尿毒症症候群 (HUS) や
脳症など、生命に関わる合併症が起こります。
特に、子どもや高齢者など、免疫力の弱い方は
重症化しやすいので、早めに受診しましょう。



予防が何よりも大切！！

★ 手洗いが基本

トイレやオムツ交換の後はもちろん、調理や食事の
前後にも、石鹸で手をよく洗い、消毒しましょう。

★ いずれの消毒薬も有効

手指には消毒用エタノール、器具や床には
逆性石けん液 (ベンザルコニウム塩化物液)、
食器には 0.02% 次亜塩素酸ナトリウム など。

★ 衛生的な調理

調理器具は食材ごとに変え、生肉を扱ったら
洗浄・消毒し、よく乾燥させましょう。
また、生のままで食べる食材 (野菜、果物など) は
よく洗いましょう。

0157 は熱に弱い

★ 75℃で1分以上加熱すると死滅します

肉やレバーは、中心部まで充分加熱し、生焼けでは食べないようにしましょう。
また、調理後は、できるだけ早く食べるようにしましょう。



文責 ひまわり薬局 実習生 佐々木沙耶