

滋賀県衛生科学センターだより

No. 5

2008年3月1日

編集発行 滋賀県衛生科学センター

〒520-0834 大津市御殿浜 13-45

Tel 077-537-3050 Fax 077-537-5548

e-mail: ef45@pref.shiga.lg.jp

HP: <http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/>

要注意！ O157食中毒

O157とは？

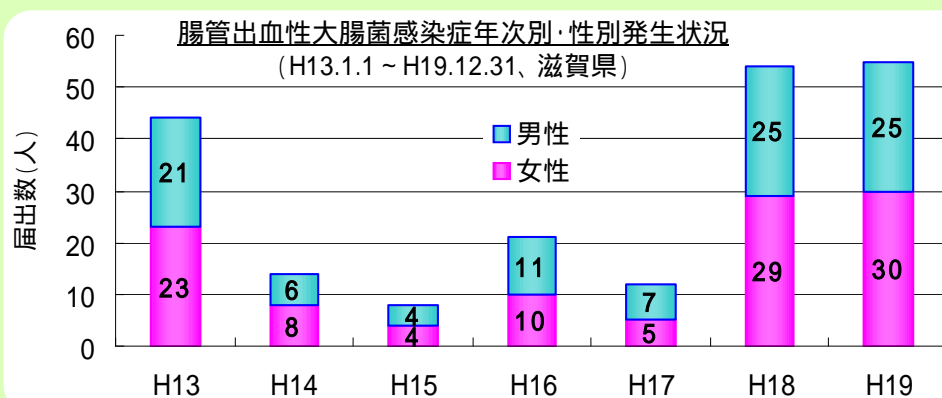
大腸菌は人や家畜の腸内に存在する常在菌です。ほとんどのものは無害ですが、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすものは腸管出血性大腸菌（EHEC）として分類されています。O157はこのEHECの一種で、毒素により出血性腸炎を起こすことから、正式には「腸管出血性大腸菌O157」と呼ばれています。

症状

EHECに感染すると、全く症状がないものから軽症、あるいは重篤な合併症を起こし時には死に至るものまで様々な症状を現します。多くの場合、潜伏期間は2～14日で、初期症状は水溶性下痢および腹痛が主ですが、血便、発熱、嘔吐、感冒様症状を伴うこともあります。また、重症例では出血性大腸炎を発症後、溶血性尿毒症症候群（HUS）に移行することもあります。

発生状況

感染症法においては三類感染症に分類されています。年間の届け出件数は3,000～4,000名で、年々増加傾向にあり、夏季に多く発生しています。滋賀県においても増加しており、平成19年に滋賀県内で発生したEHEC感染者は55名で、平成8年に届出が義務化されて以降最多でした。



届け出数とは、腸管出血性大腸菌感染症の患者および無症状病原体保有者を指します

(滋賀県感染症情報センターHP: <http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/kansen-c/index.html>)

予防方法

O157は様々な食品から見つかっています。国内では、井戸水、牛肉、牛レバ刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、サラダ、貝割れ等です。O157は75℃で1分間以上の加熱で死滅しますので、一般的な食中毒対策、すなわち、食中毒菌を「**付けない**、**増やさない**、**殺す**」食中毒予防の三原則で予防が可能です。また、EHEC感染は全国的には生や加熱不十分な肉類の喫食が原因とされる事例が多くみられることから、生レバーやユッケなど、食肉を生で食べることは避けましょう。焼き肉など調理しながら食べる際には、生肉を扱う箸と食べる箸を別々にすることも重要です。