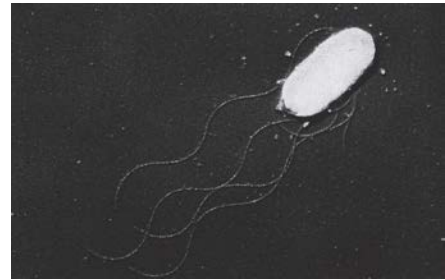


腸管出血性大腸菌について

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在しており、多くは無害であるが、いくつかは、人に下痢などの消化器症状をおこすものがあり、病原大腸菌と呼ばれている。病原大腸菌のうちベロ毒素^{※1}を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS^{※2}）を起こすものを腸管出血性大腸菌と呼び、菌の成分によりさらにいくつかに分類される。代表的なものは腸管出血性大腸菌O157で、そのほかO26、O111などが知られており、O121もこのうちの一つである。



画像は腸管出血性大腸菌 O157

※1 ベロ毒素とは

腸管出血性大腸菌が細胞内で産生し、菌体外に分泌する毒素で、VT1 と VT2 の2種類が存在する。

※2 HUS とは

溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害などの症状を特徴とする急性腎不全で、その多くがベロ毒素と密接に関連するものである。

(1) 症状

潜伏期間は1～14日（多くは3～5日）で、症状は軽めの下痢または無症状で終わるものから、激しい腹痛で始まり、数時間後に水様性の下痢、1～2日後に血性下痢(血便)がみられるものもある。また、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症の併発など重症化することもある。

(2) 原因食品

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜が保菌している他、二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性がある。生肉や生レバー、加熱不十分な食肉などが原因食品となっている。集団発生例では、給食や飲用水によるものも多く見られる。

(3) 予防のポイント

1. 生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べること。
2. 加熱調理済の食品が二次汚染を受けないよう、調理器具は十分洗うこと。
できれば、熱湯又は塩素系消毒剤で消毒すること。
3. 調理や食事の前には必ず手を洗うこと。
4. 発症した患者のいる家庭では、ふん便に汚染された下着等は家族のものとは別に洗濯するなど、二次感染に注意すること。