

腸管出血性大腸菌

O157を 予防 しましよう



O157って何？

大腸菌は動物や人の腸の中に住んでいますが、ほとんどの場合は害はありません。しかし、中には下痢や腹痛など人に害を及ぼすものもあり、これを病原性大腸菌と呼んでいます。

中でも、ペロ毒素という毒を作り出し、出血を伴う下痢の原因となるものは、腸管出血性大腸菌と呼ばれています。その代表的なものがO157で、そのほかにO26、O111などがあります。患者からの感染のほかに、肉を加熱不十分な状態で食べたによる感染もよく見られます。

食中毒予防の三原則

- 1 菌をつけない
- 2 菌をふいやさない
- 3 菌をやつつける



おあがリス
京都市農の安全安心
啓発キャラクター

O157の特徴

1 強い感染力

O157はごくわずかな菌量でも感染します。特に、乳幼児や高齢者には注意が必要です。

2 強い毒性

O157は増えるときに、ペロ毒素を产生します。これにより合併症などを引き起こし、重症化する場合もあります。

3 潜伏期間

O157の潜伏期間は平均3~5日と長く、食中毒の原因となりにくいため、感染が広まる危険があります。

- 家に帰ったとき
- 食事の前
- トイレの後
- 調理の前には

セッケンで手をよく
洗いましょう！

O157などに感染したときは？

もし感染したら…

- 発熱、おう吐、出血を伴う下痢等、O157などの感染が疑われる症状が見られたら、すぐに医療機関で受診しましょう。
- O157などは感染力が強いため、二次感染に注意しましょう。
排便した後は十分な手洗いや消毒を行い、また、同じお風呂のお湯を使わないようにしましょう。
- トイレに行った後、食事の前などに、手洗いをしっかり行いましょう。
- 患者の糞便等で汚染された衣服などは、煮沸したり消毒薬で消毒した後に、家族のものとは別に洗濯して、天日で十分乾かしてください。

どのようにして感染するの？

O157などは菌が口から入ることで感染します（経口感染）。

1 菌に汚染された食べ物や水などを介して感染します。

2 人から人への二次感染があります。

患者や保菌者の便で汚染されたもの（例：タオルや、お風呂のお湯、トイレのドアノブ等）を介して感染することもあります。

O157などの感染を防ぐには？

1 食品は中心部まで十分加熱（75°C・1分以上）しましょう。

2 焼肉やバーベキューをするときは、生肉を扱う箸と食べる箸を区別しましょう。

3 食事を作ったり、食べる前には必ずセッケンを使い、よく手を洗う習慣をつけましょう。

手洗い方法

- ①セッケンで汚れをよく洗い流す。
- ②手洗い用消毒剤（アルコール、逆性セッケンなど）で消毒する。



お問合せ先 医療衛生センター 京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地
千代田生命京都御池ビル2階、6階

		TEL	FAX
北東部方面	(北区、上京区、左京区、東山区)	746-7211	251-7236
中部方面	(中京区、下京区)	746-7212	
南東部方面	(山科区、南区、伏見区)	746-7213	251-7234
西部方面	(右京区、西京区)	746-7214	
感染症対策担当		746-7200	251-7233



京都市
CITY OF KYOTO

京都市 0157

検索

京都市保健福祉局健康安全課
京都市印刷物 第314234号
令和元年7月発行

