



腸管出血性大腸菌

○157を予防しましょう!!

## O157ってなに??

大腸菌は人や動物の腸の中に住む常在菌ですが、中には病原性があり、下痢や腹痛など人に害を及ぼすものが存在します。

その中でも、毒素をつくり、出血を伴う下痢を起こすものは、**腸管出血性大腸菌**と呼ばれ、O157の他にも、O26、O111などがあります。

感染すると、3～8日間の潜伏期間をおいて、激しい腹痛、水様性の下痢、血便などの症状が出るほか、**HUS（溶血性尿毒症症候群）**などで重篤化することもあります。



## 原因は??

## O157を予防するには..

## ① 食品から

菌に汚染された食べ物を介して感染します。

生や加熱不十分な食肉を食べたことによる感染もよく見られます。

## ② 人から

感染力が強く、患者の便を介し、人から人への感染が広がることがあります。

## ～食中毒予防の三原則～

## ★付けない

トイレの後や食べ物にさわる前には、せっけんでよく手を洗いましょう

## ★増やさない

菌が増えるのを防ぐため、食品の温度管理を徹底しましょう

## ★やっつける

食品は十分に加熱しましょう

また、焼肉では、生肉用と食べる箸の使い分けも大切です！



【お問い合わせ先】

北海道室蘭保健所

〒051-8555 室蘭市海岸町1丁目4番1号

電話 0143-24-9849 FAX 0143-22-5282