

腸管出血性大腸菌 O-157 感染症

主な感染経路は経口感染(加熱不十分な肉類、生野菜、井戸水、川の水、手指を介した食品汚染)や接触感染です。

予防のポイント：食品は十分に加熱、中心温度 75 度以上で 1 分以上、生肉を扱った容器や包丁・まな板は直ぐに洗浄、調理・食事前やトイレ後の手洗いの徹底、買い物に使用するマイバックの定期的な消毒、肉類は必ず店備え付けのビニール袋に入れて持ち帰る。参考までに、鶏肉が主な感染源のカンピロバクターも中心温度 75 度以上で 1 分以上の加熱で予防出来ます。

「動物ふれあいイベントが原因で O-157 の感染が拡大した事例がありました。ヤギは O-157 に感染しても無症状な事が多く、糞を通じて菌を排泄することがあります。この事例では、設置されていた手指消毒用アルコールの濃度が規定の半分程度で、消毒効果がなかったこと、さらに手洗い場がイベント会場から離れた場所にあったことが、感染拡大の原因となりました。ヤギは反芻動物(はんすうどうぶつ)と呼ばれ、一度飲み込んだ食べ物を口に戻して再び咀嚼します。ヤギのほかにも牛、羊、シカ、キリンなどが反芻動物に含まれ、O-157 の感染源となることがあります。」