『病原性大腸菌』とは？

1．病原性大腸菌とは？

◎大腸菌：健康な人の腸内に存在します。消化を助ける役割をします。

この中に…

◎病原性大腸菌

- 一部の大腸菌は「ベロ毒素」を産生→急性の下痢や胃腸炎を引き起こします。
- O-157、O-26、O-111…の種類があります。

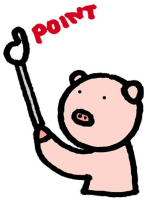
2．どんなところで、何から感染するの？

◎病原性大腸菌はウシなどの大腸に生息しています。

→それらの腸内容物で汚染された食品（生肉、野菜など）や消毒していない井戸水等を介して経口感染(口から入って感染)します。

◎感染した後は便から排泄されます。

→患者の便に含まれる大腸菌が口に入ることによって感染します（糞口感染）。



3．症状は？

◎潜伏期間：２～９日（その人の体調や菌の量にもよります）

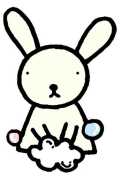
◎症　　状：主に腹痛、下痢、血便
吐き気、嘔吐、発熱などを伴う場合もあります

◎経　　過：早期に受診し、適切に治療（抗生物質投与）を受けると数日で快方に向かいます。
乳幼児、低学年の児童あるいは抵抗力の低下している高齢者などは、重症にいたることもあります。

4．家庭における予防

◎手洗い

- 食事の前は必ず手を洗う
- 乳幼児のオムツ交換後や排便後は、感染の機会になるので特に手洗いは十分行う。
- 手拭きのタオルは、何度も使いまわしをしない。



◎早期の受診等

- 腹痛、下痢、嘔吐等の症状がみられた場合は早めに医療機関を受診する。
- 自己診断で下痢止めなどを内服しない。

◎入浴、プール

（下痢や腹痛等の症状がある時）

- できるだけ浴槽につからない。浴槽につかる際は、最後に入り、浴槽につかる前に肛門部を十分に洗い流す。
- 浴槽の水は毎日交換する。
- バスタオル等の共用は避ける
- プールは控える。

◎食品等の衛生的な取扱い

- 食材は十分に洗浄し、加熱すること。
- 調理器具の清潔に十分気をつける。（包丁、まな板、布巾は家庭用漂白剤で消毒する等）

宮崎市保健所　健康支援課　感染症対策室
電話：２９－５２８６