

# 腸管出血性大腸菌による食中毒

## ●特徴

- ・主に牛など家畜の腸管内や土壌に生息している。
- ・感染力が強く、少量の菌（100個程度）でも発症することがある。
- ・「ベロ毒素」という毒素を産生する。

## ●原因食品

- ・加熱不十分な食肉及びその加工品
- ・洗浄及び消毒が不十分な野菜
- ・調理従事者の手指などを介して二次的に汚染された食品

## ●主な症状

- ・腹痛、下痢（時に血便）、発熱など
- ・重症になると溶血性尿毒症症候群（HUS）などを引き起こす。
- ・潜伏期間はおよそ3～8日間
- ・特に、高齢者や乳幼児が感染すると重症化しやすい。

## ●予防のポイント

- ・手指はよく洗い、消毒をする。特に食肉を取り扱った後は念入りに行う。
- ・食材はよく洗い、特に食肉は中心部まで十分に（75℃で1分以上）加熱する。
- ・まな板、包丁などは食材ごとに使いわけ、よく洗い、熱湯や塩素系消毒液で殺菌する。