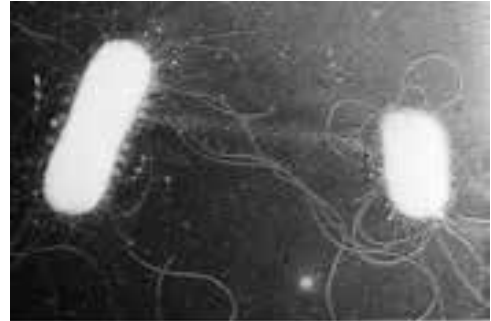


下痢原性大腸菌について

大腸菌はヒトや動物の腸管内に常在し、通常病原性はない。しかし、大腸菌のなかには、ヒトに対し、下痢等の病原性を有するものがあり、下痢原性大腸菌（又は病原大腸菌）と呼んでいる。下痢原性大腸菌は6つのタイプに分類され、症状等は次のとおりである。



- (1) 病原血清型大腸菌（EPEC）：潜伏期間は12～72時間、主な症状は下痢、腹痛、発熱、おう吐。乳幼児の下痢症の主要原因菌としても知られている。
- (2) 組織侵入性大腸菌（EIEC）：潜伏時間は12～48時間、主な症状は下痢、発熱、腹痛。重症になると血便等がみられ、赤痢と似た症状を呈する。
- (3) 毒素原性大腸菌（ETEC）：潜伏時間は12～72時間、主な症状は水様性の下痢で、腹痛、おう吐を伴うことがある。
- (4) 腸管出血性大腸菌（EHEC）：潜伏時間は1日～14日（多くは3日～5日）、ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、重症化することがある。
- (5) 腸管凝集性大腸菌（EAEC）：潜伏期間は12～72時間、主な症状は水様性又は粘液性の下痢、腹痛。
- (6) その他の下痢原性大腸菌：上記の下痢原性大腸菌に分類されないが、*astA*（耐熱性毒素様毒素）、*afaD*（*afa* 関連侵入性因子）のような病原因子（遺伝子）を保有する大腸菌を原因とした下痢症事例の報告がある。潜伏時間は明らかになっていない。主な症状は下痢、腹痛。

【原因食品】

下痢原性大腸菌の食中毒では、原因食品が明らかにされた事例が少なく、不明な部分が多いが、動物のふん便由来で汚染された食品(食肉、野菜、水等)や、感染した調理従事者又は汚染された食品からの二次汚染が原因で発生すると考えられている。

【予防のポイント】

- (1) トイレの後、調理をする前は手洗いを十分に行うこと。
- (2) 調理の際は食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 使用後の調理器具はよく洗浄・消毒すること。
- (4) 生鮮食品（野菜、果物等）は十分に洗浄すること。
- (5) 水道直結水以外の水を調理に使用する場合には、定期的に水質検査を行い、飲用適であることを確認すること。