



Q&A O157食中毒

少量で発症 重症化し死亡も

静岡市東区や群馬県内の総菜店で購入したポテトサラダを食べた人が腸管出血性大腸菌O157に感染し、5歳の女兒が一時重体となりました。

Q O157は、どんな大腸菌なのか。

A 約180に分類された大腸菌の一つで、極めて少ない量でも発症するのが特徴です。感染すると、数日間の潜伏期間を経て、激しい腹痛を伴う下痢

や発熱、血便を引き起こします。合併症を併発すると、重症化し、死亡する場合もあります。気温が高い夏は菌が増えやすく、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は特に注意が必要です。

Q どうやって感染するのですか。

A 菌に汚染された食品を食べることで感染するのが大半です。十分に加熱されていない肉類が多いですが、生野菜や果物、そばが原因とみられるケースもありました。井戸水を飲んだり、トイレや動物を触れた後に食事を取ったりしたことによる感染も報告されています。

Q O157による食中毒はどのくらい起きていますか。

A 厚生労働省によると、年間十数〜二十

数件発生しています。2016年には252人の患者が報告され、東京都羽村市と千葉縣市川市の老人ホームで発生した集団食中毒では10人が亡くなりました。焼き肉チェーン店の集団食中毒をきっかけに牛生肉の提供基準の見直しが進み、12年に牛の生レバー(肝臓)の提供が禁止されたことにより、O157の食中毒も減少傾向にあるとの見方もあります。

Q どうすれば防げるのですか。

A とにかく食品や調理器具を衛生的に扱うことです。例えば、菌は75度で1分以上加熱することで死滅しますし、菌の増殖に必要な水分をなくすため食器乾燥機も有効とされています。厚生省は食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」という三原則を紹介しています。

2017年8月26日 朝刊

①「潜伏期間」の意味を説明しましょう。

②O157食中毒は、どのように感染しますか。一番多い理由を書きましょう。

③食中毒の三原則を書きましょう。

食中毒菌を「 _____ 」

年 組 名前

(小学校高学年・中学校・高校 家庭、保護者・教員)