



今年夏は当初の予定では猛暑と言われていましたが、

雨の日や曇りの日が多く夏とは言えないような毎日でしたね。

暦の上では秋ですが、まだまだ気温も高く暑い日が続きます。体調管理を
しっかり行い、残暑を乗り切りましょう。

先日スーパーで売られているポテトサラダを食べ、0-157に感染したという事件が起きたのは
記憶に新しいと思います。

とても怖い食中毒菌というイメージはありますが、いったい、どのような菌なのでしょう？

0-157とは？

大腸菌という言葉はよく耳にするとおもいます。簡単に言うと0-157は大腸菌です。

大腸菌は人や動物の腸管内に生息する常在菌であり、通常病原性はありません。

しかし中には強い病原性を示すものがあり、その大腸菌を病原性大腸菌と呼び、この中に今回
問題となった0-157が含まれます。

※病原性の有無にかかわらず約250種類の大腸菌が存在します

感染経路は？

主に牛などの家畜の腸管内を住み家としており、

家畜の糞尿から土壌や水に細菌がうつり野菜や食物を汚染します。

※家畜の場合、感染していても症状はありません。



畑の農作物が汚染

特徴は？

強力な感染力

一般的な食中毒は100万個以上もの数が体内に入っただけで感染しますが、0157は、たった
50~100個で感染してしまいます。

ペロ毒性 (強力な毒素を大腸内で作り出します)

このペロ毒素は…

- ・腸粘膜を破壊する
- ・ペロ毒素が血液中に流れ、赤血球や血小板を破壊しながら全身を回る
- ・腎臓や脳などに重大なダメージを与え、死に至る場合がある

予防法は？

- ・85℃以上1分以上の加熱（中心部）
- ・冷蔵庫又は冷凍庫保管、調理器具の洗浄
- ・トイレの後、帰宅後の手洗いを忘れずに！！