

保護者のみなさま 腸管出血性大腸菌感染症（0157等）に 気をつけよう！

年間を通じて発生しますが、特に気温が高い初夏から初秋にかけて流行することが多いです。

大阪府内の発生状況



乳幼児は重症化しやすい！

10歳未満が20代に次いで多く、5歳未満が10歳未満の約4割を占めています。
赤ちゃんや子どもは病原菌に対する抵抗力が弱いため、重症になりやすく、生命に危険が及ぶ場合があります。

令和6年度 当保健所対応の内、10歳未満の患者は4名。このうち2名はHUSを発症し入院治療（人工透析など）となりました。

腸管出血性大腸菌感染症（0157等）ってなに？

どうやってうつるの？

- ・菌のついた食品を口にする。
例：令和6年度 患者聞き取りで把握した喫食歴より
生肉（ユッケ、生レバー、生ハツ、レアステーキ、生焼けの肉等）など
- ・菌に汚染した手指・調理器具を介しての感染。

症状

- ・激しい腹痛を伴った頻回な下痢、血便、吐気や嘔吐など
- ここに注意！ 無症状の場合もあります！
- ・発症後1～2週間ほど、便から菌が排出される。

特徴

- ・少量の菌でも感染力が強く、人から人へうつりやすい。
- ・毒素を産出する。

ここに注意！

乳幼児や小児、高齢者では「溶血性尿毒症症候群（HUS）」を引き起こすことがあります。
HUSとは、全身に小さな血栓ができ、脳・心臓・腎臓などの重要臓器が障害され、重症になれば腎不全や脳症等を発症し、後遺症が残ることがあります（発達や運動の障害、高血圧、腎機能障害など）。

気づかぬうちにご家族からお子さんへ感染する可能性があります。
大切なご家族のためにも、普段の生活から予防を心がけましょう！

● 菌をつけない

- ・石けんで手を洗う
帰宅した時/調理・盛り付けの前/食事の前/トイレの後/赤ちゃんのお世話の前後
- ・調理器具の消毒
生肉、生魚を切った包丁・まな板は使用後すぐに洗い、漂白剤や熱湯で消毒する
- ・調理器具の使い分け
生肉等をつかむ箸と、食べる時の箸は分ける



● 菌をふやさない

- ・生鮮食品はすぐに冷蔵庫に入れて保存、早めに調理して食べる
- ・生肉や魚は冷蔵庫で適切な温度で保存
- ・食品は室温に長く放置しない



● 菌をやっつける

- ・肉や魚は中心部まで十分に加熱（75°C以上で1分以上）



★詳しくはこちらもご覧ください。

大阪府
「腸管出血性大腸菌（0157）に
ご注意！」



厚生労働省
「腸管出血性大腸菌Q&A」



大阪府和泉保健所 地域保健課 感染症チーム

電話：0725-41-1392

住所：大阪府和泉市府中町6丁目12-3

（令和7年5月 作成）