

WHO ファクトシート

大腸菌 (E. coli)

E.coli

2017年9月

重要な事実

- ・大腸菌は温血性動物(哺乳類、鳥類)の下部腸管内に一般的に存在する細菌である。大腸菌のほとんどの菌種は無害であるが、中には重篤な食中毒を引き起こすものがある。
- ・志賀毒素産生性大腸菌(STEC)は、重症の食品媒介疾病を引き起こすことのある細菌である。
- ・STEC 感染症流行の主要な発生源は、生もしくは加熱不足のひき肉製品、生乳及び野菜の糞便汚染である。
- ・ほとんどの場合、疾病は他者に感染することはないが、幼い子どもや高齢者では、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの命を脅かすような疾病につながる可能性がある。
- ・STEC は熱に弱い。家庭での食事準備では、「しっかり加熱調理する」といった基本的な食品衛生習慣をきっちり守ることが重要である。
- ・WHO の「食品をより安全にするための5つの鍵」を守ることは、STEC のような食品媒介病原体の感染症を防ぐために重要である。

本件ファクトシートについて、厚生労働省検疫所ホームページの[こちら](#)では全文の日本語訳が公開されていますので、ご参照下さい

© World Health Organization

この文章は、日本 WHO 協会が WHO のメディアセンターより発信されているファクトシートのキーファクト部分について、2014年3月に WHO 本部より付与された翻訳権に基づき作成したものです。

ファクトシートには、訳出部分以外にも当該案件に関する基本的情報や詳細情報へのリンク先などが示されていますし、また最新事情に合わせて頻繁に見直しが行われますので、更新日時の確認を含め WHO ホームページでの原文をご確認ください。

E.coli ファクトシート原文は [こちら](#)