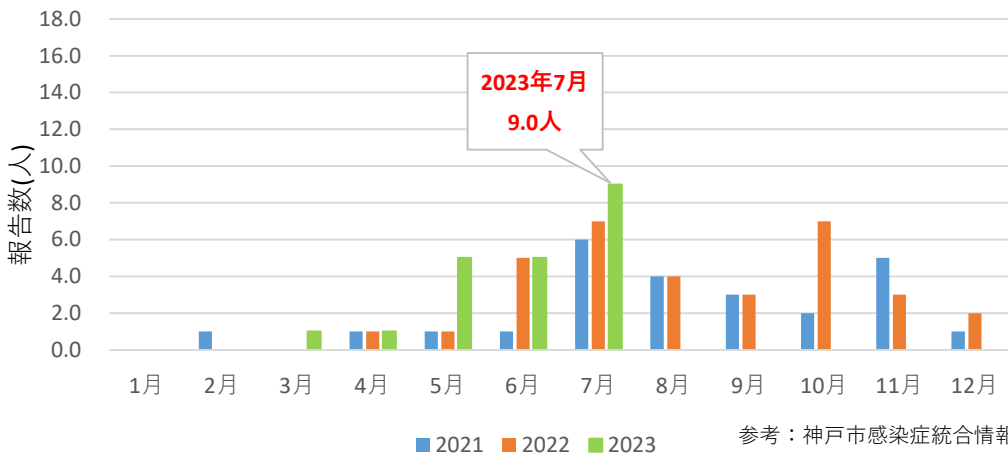


腸管出血性大腸菌感染症が増えています！

腸管出血性大腸菌感染症 患者数



腸管出血性大腸菌は1年を通して注意が必要です。特に気温が高く菌が増加しやすい初夏から初秋にかけて多発するため、注意しましょう。

腸管出血性大腸菌って・・・？

代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」等があります。原因食品と特定あるいは推定されたものは、牛肉、牛レバー刺し、生野菜、井戸水等があります。

症状は無症状の場合もありますが、下痢、腹痛、血便、発熱等です。感染から3～5日経過した後、激しい腹痛を伴う下痢症状(血便を伴う場合もある)がみられます。感染経路は主に食品(加熱が不十分な肉等)からの経口感染ですが、感染者の便から家族などへの二次感染もあります。

《家族などに感染者が発生した場合》

- ・ 石鹸、流水でこまめな手洗いをする
- ・ 菌に汚染されやすい場所(トイレなど)の消毒をする
※消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水等を使用
- ・ 下痢の時のプールは中止し、入浴はシャワーにする
- ・ 検便で菌がないことが確認できるまでは、**飲食物の製造や飲食物に直接接触するような業務につくことが制限されます**

《食中毒予防の3原則》

☆菌をつけない

トイレの後や調理前は必ず石鹸で手洗いをする

☆増やさない

生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ入れる

☆やっつける

食材を中心までよく加熱する

→75℃で1分間以上の加熱をする

ポイント！

腸管出血性大腸菌は毒性が強いため乳幼児・高齢者は特に注意が必要です。**海外旅行の際も含めて食肉類を生で食べるのは、やめましょう。**

焼肉やバーベキューをするときは、食事をする箸とは別に、肉を焼く専用の箸やトングを使いましょう。

自宅で食べる時も十分に加熱しましょう。