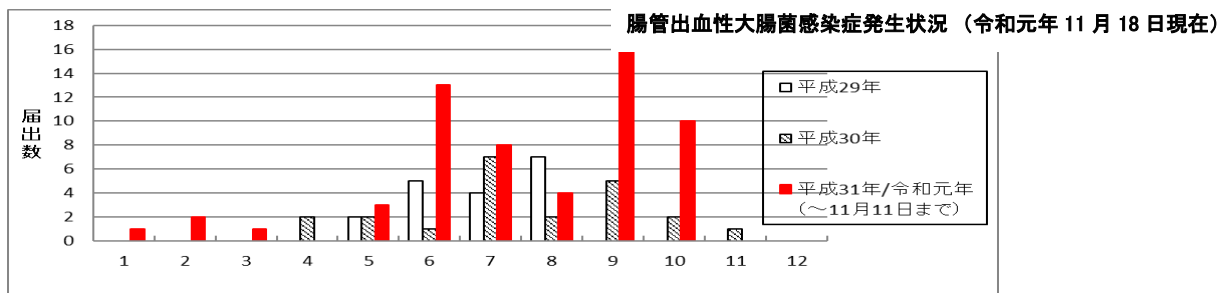


## 腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！！

(0157・026・0111など)



### 過去の国内感染事例 原因食品等と推定されたもの



生野菜・サラダ  
焼肉・ステーキ・  
ハンバーグ

- ★特徴：感染力が強く、少量の菌でも感染します
- ★症状：下痢・血便・腹痛・発熱などです。毒性が強いため、脳症や尿毒症（ぐったりしている、尿が出にくいなど）を発症することがあり、注意が必要です
- ★感染経路：①主に食品（特に加熱不十分な肉）からの経口感染  
②患者の便からの二次感染
- ★感染してから症状がでるまでの期間：2日～14日（平均3日～5日）

汚染された食品の生食、生や加熱不十分な食肉が原因とされることが多いです

### 感染予防のポイント

- 1 手は石鹸と流水でよく洗う
- 2 食品は、中心部まで75℃ 1分以上加熱をする
- 3 特に肉料理は加熱不十分で食べない
- 4 調理器具は食品ごとに、洗剤と流水でよく洗い熱湯などで消毒をしましょう

### 感染者が発生した場合

- 1 家族や周囲の方の健康確認
- 2 菌に汚染されやすい場所（トイレなど）の消毒（アルコールや0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で消毒を）
- 3 オムツ交換や排便の介助時には手袋を着用し手袋を外した後も必ず手洗いをする
- 4 便のゆるい時は、プールは中止し、入浴はシャワーにしましょう

※患者を診察した医師は保健所に届ける必要があります（全数把握疾患）

### 【お知らせ】

感染症や食中毒の発生疑いがあれば、早期に最寄りの区役所・支所のあんしんすこやか係（保健センター）へご相談ください。