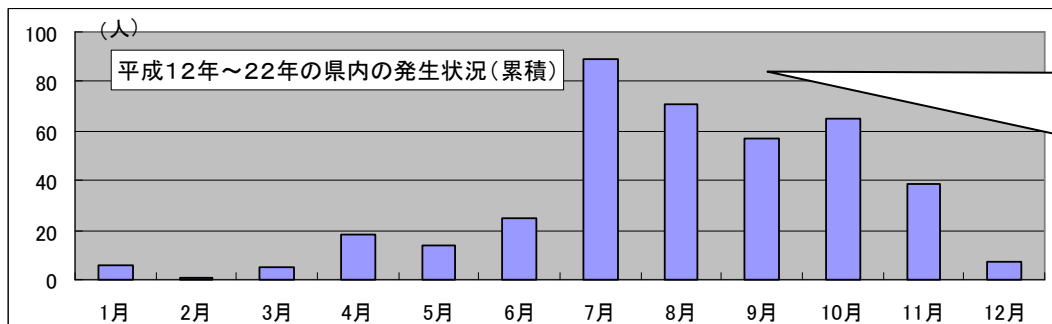


腸管出血性大腸菌の感染を予防しましょう！

大腸菌は健康な人の大腸などにおいて、通常は下痢等の症状をおこすことはありません。しかし、なかには下痢や腹痛などをおこすものがあり、特に強い病原性を示すものが病原性大腸菌です。病原性大腸菌のうち、026、0111、0157などは、腸管内でベロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を産生するため、「腸管出血性大腸菌」とも呼ばれます。



集団感染と散発例があり、6月～11月に多く、乳幼児や高齢者の発症が多い。

○腸管出血性大腸菌の特徴○

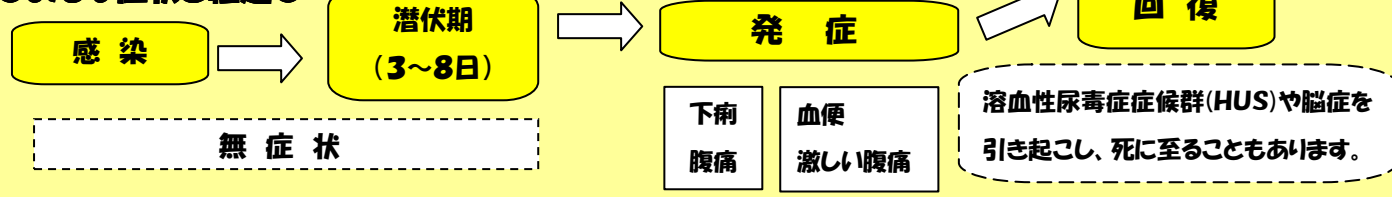
- ★感染力が非常に強い
- ★長い潜伏期間（3～8日）
- ★強力なベロ毒素を産生し、腸の粘膜を破壊したり、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症など、致命的な合併症を引き起こす危険性があります。

下痢や腹痛などの症状があれば直ちに医療機関を受診しましょう。腸管の運動を抑える働きの下痢止めや痛み止めの薬の中には、ベロ毒素を体外に排出されにくくするものがありますので、自分の判断で薬を服用せず、医師の診察を受けましょう。

○おもな感染源と感染経路○

- ★国内で原因食品と特定あるいは推定されたものには、井戸水、生肉、野菜などがあり、これらを介して、口から感染します。

○おもな症状と経過○



○感染を防ぐには・・・○

- ★食中毒予防の3原則：菌を につけない！増やさない！殺菌する！
 - ・食品は新鮮なものを購入し、冷蔵や冷凍が必要なものはすぐに保冷しましょう。
 - ・せっけんでよく手を洗い、まな板・包丁などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう！
 - ・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、75℃で1分間以上加熱して、しっかり火を通しましょう！
- ★患者の便を介しても感染するので、介護者は石けんで十分手を洗い、汚染した衣類などは塩素系漂白剤に浸してから洗濯しましょう。



生肉に注意！

全国的に、食肉の生食による食中毒事件が相次いで発生しています。

先日は、焼肉店で食肉を生食して、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒により、多くの重症者が発生し、複数の死亡者も出ました。

生肉から食中毒菌が検出されることが！

牛や豚は、腸管内などに腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌を、鶏は、カンピロバクターやサルモネラ属菌を持っている場合があります。

<特に注意>

高齢者や乳幼児は
症状が重くなることが！

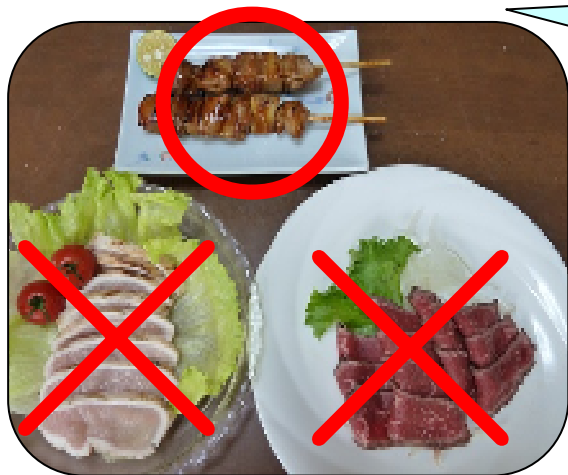
子供さんには生卵も
お勧めできません。

~~新鮮だから大丈夫
は間違い！~~

1 お肉を生で食べない！

新鮮であっても、生や半生で食べない。
(ユッケ、生しゃばり、タタキ など)

ただし、国の「生食用食肉の
衛生基準」に適合して調理
されたものは、提供が可能です。



2 しっかり加熱する！

中心部まで十分に加熱
(75℃以上で1分間以上)

3 二次汚染を防ぐ！

まな板・包丁などの器具の洗浄・消毒
手指の十分な洗浄・消毒

4 取り箸と食べる箸の使い分け！

焼肉やバーベキューのときには、生肉専用の
取り箸やトング(物を挟むための器具)を用意する。

<特に注意>

自分の食事用の箸とは別に！

(相談窓口) ■高松市保健所(087)839-2870

■小豆保健所(0879)62-1373

■東讃保健所(0879)29-8261

■中讃保健所(0877)24-9962

■西讃保健所(0875)25-2052

■薬務感染症対策課(087)832-3303