

腸管出血性大腸菌感染症(O-157 など)に気をつけましょう！

症状など

病原性大腸菌のうち、O157をはじめとした腸管出血性大腸菌への感染により起こります。

一年を通じて発生報告はありますが、特に夏に多い傾向があります。

感染源は患者の糞便、それにより汚染された食品、水などで、潜伏期はおよそ3～5日間です。
家族内発症と^{※1}二次感染が多いことも特徴です。

症状については、ほとんど無症状の場合から、軽い腹痛や下痢だけの場合、または頻回の水様便・激しい腹痛・著しい血便を起こすまで様々な病気の状態があります。

特に、乳幼児や高齢者では重篤な合併症を起こしやすく、時には死に至ることもあります。重篤な合併症として、腎臓障害と^{※2}中枢神経症状を呈する^{※3}溶血性尿毒症症候群(HUS)などがあり、注意が必要です。

(用語の説明)

- ※1 同じ人が感染症にかかり、続いて別の感染症にかかること。また、集団感染で、感染症に最初に感染した人から感染を受けること。
- ※2 中枢神経（脳と脊髄からなる神経）がおかされると現れる症状。頭痛、手足の麻痺、視力障害、痙攣、意識障害など。
- ※3 O-157大腸菌が出す毒素が腎臓の細胞や赤血球に作用して血管の中で溶血（赤血球が壊れる）が起こり、同時に急性腎不全が起こる病気。通常、血便などの強い腸炎に続いて起こることがほとんどで、症状は激烈で、時に透析療法まで必要なこともあります。

予防対策

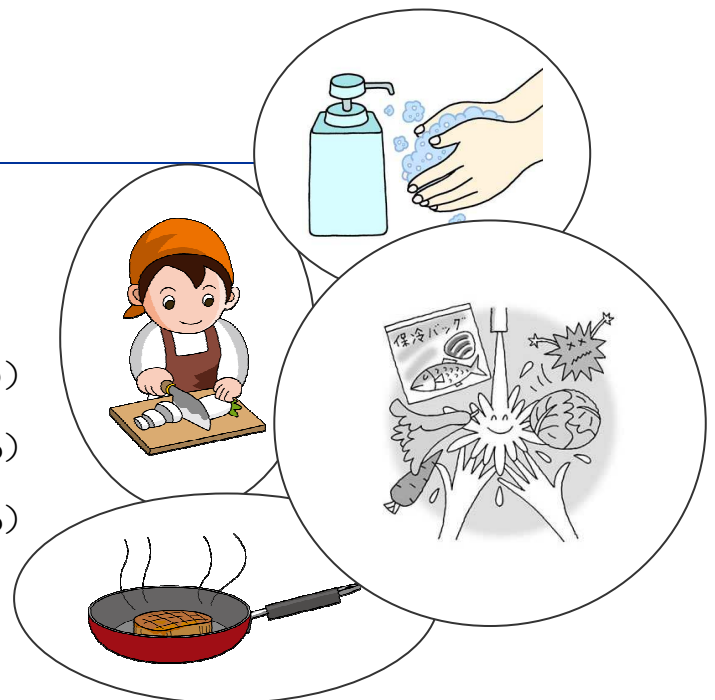
I. 【食品管理上の注意など】

<感染予防のポイント>

1. 清潔（食品を清潔で衛生的に扱う）
2. 迅速（細菌が増える前に処理する）
3. 温度（冷却保存・十分に加熱する）

(1) 食材は十分に洗いましょう。

(2) 保存温度や消費期限の表示を守りましょう。



- (3) 調理器具を清潔に保ち、食品などの二次汚染を防止しましょう。
- (4) 動物に触れた場合、調理時、食事の前、トイレの後、乳幼児の世話などの際には、流水と石けんで十分に汚れを落としましょう。また、逆性石けんやアルコールによる手指の消毒を励行しましょう。
- (5) 牛肉や鳥肉の刺身など、食肉を生で食べることはできるだけ控えましょう。
- (6) この菌は熱に弱く、加熱(75℃で1分以上)により死滅します。食品は内部まで十分に加熱しましょう。
- (7) 生肉を焼くためのトングや箸(はし)と食べる箸は別にしてください。
- (8) 調理の際の包丁、まな板や食器など、調理器具は、清潔に取扱ってください。

※下痢や腹痛、発熱等の症状がありましたら、
早めに医療機関を受診してください。



Ⅱ . 相談窓口

県西健康福祉センター TEL0289-64-3125 FAX0289-64-3919

Ⅲ . その他

県内の感染症患者の発生動向は、栃木県感染症情報センターホームページにより、
情報提供されています。

栃木県感染症情報センターホームページアドレス

<http://www.thec.pref.tochigi.lg.jp/tidc/tidctop.htm>

腸管出血性大腸菌Q&A 厚生労働省

http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

【参考】近年における県内の腸管出血性大腸菌感染症患者発生人数（発生届出数）〈宇都宮市再掲〉

平成21年度30名 <8名>

平成22年度64名 <11名>

平成23年度17名 <3名>

〒321-1262

日光市平ヶ崎 109

(今市保健福祉センター内)

日光市 健康福祉部 健康課

TEL 21-2756 FAX 21-2968