

## 腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

### 令和6年の報告数は既に令和5年の報告数を上回っています

例年、気温の高い初夏～初秋にかけて腸管出血性大腸菌感染症（O157、O26、O111等）の発生報告が多くなっています。福島県では令和5年に30件の報告がありました。

また、令和6年33週（8月12日～8月18日）までに、福島県で33件、県南地域で1件の報告がありました。福島県の報告数は、既に令和5年の報告数を上回っています。



O157

### どこからうつるの？

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜が保菌している場合があります。これらの糞便に汚染された井戸水や食肉からの一次・二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。少量の菌でも食中毒が発生します。



#### 菌に汚染された飲食物の摂取、糞便が手指を介して感染

- 加熱不十分な牛肉等の食肉類
- サラダや浅漬け等二次感染された未加熱食品
- 未殺菌の井戸水



### 症状は？

症状は、下痢（頻回な水様便または血便）、激しい腹痛、発熱、嘔吐、吐き気等があります。重篤な合併症を引き起こすこともあり、抵抗力の弱い子どもや高齢者は、死に至る場合もあります。

症状がなくても、便の検査で腸管出血性大腸菌が検出される場合があります。本人が無症状でも他人に感染させる可能性があるため、日常生活の中で予防していくことが大切です。

## 腸管出血性大腸菌を防ぐために

### 食品

- 肉は中心まで火を通しましょう。（中心部の温度が75℃で1分以上加熱）
- 食品はよく洗い新鮮な材料を使いましょう。（消費期限を確認しましょう。）
- 冷蔵庫・冷凍庫を過信せず、食材を早めに使い切るようにしましょう。
- 生肉を扱った箸で他の食材を扱わないようにしましょう。



### 調理器具

- 洗剤でよく洗いすすぎましょう。
- 熱湯または台所用の塩素系漂白剤で消毒し、よく乾かしましょう。
- 肉などの生ものは専用のまな板を使いましょう。



### トイレ

- 水洗トイレの取っ手やドアのノブ等、菌の汚染されやすい場所を消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等を使って消毒しましょう。
- 患者の便を処理する場合には、使い捨ての手袋を、決められた場所で使用しましょう。



### 洗濯物

- 患者の便で汚れた下着は、薬品等の消毒（浸け置き）をしてから、家族のものとは別に洗濯しましょう。



発行元：福島県県南保健所生活衛生部医療薬事課

FAX

0248-23-1252 kansen\_kennan@pref.fukushima.lg.jp

MAIL

「県南地域感染症情報」に関する御意見、御質問等はFAX及びメールでお願いします。

県南保健福祉事務所ホームページ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21130a/>