

腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

例年、初夏～初秋にかけて腸管出血性大腸菌(O157等)感染症の発生報告が多くなっています。福島県では令和4年に69件の報告がありました。また、令和5年31週(7月31日～8月6日)までに、福島県では33件、県南地域では2件の報告がみられました。

腸管出血性大腸菌感染症とは？

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在しています。ほとんどのものは無害ですが、人に下痢等の消化器症状を起こすものを病原大腸菌と呼びます。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。代表的なものはO157の他にO26、O111など多くの種類があります。

どこからうつるの？

- ・菌に汚染された飲食物の摂取(未殺菌の井戸水、加熱不十分な牛肉等の食肉類、サラダや浅漬け等の二次感染された未加熱食品)
- ・感染者の糞便等を介しての人からの感染



細菌性食中毒予防の三原則

つけない

細菌を食べ物につけない！



- ・手指衛生を徹底しましょう(トイレの使用後、食材や調理器具に触れる前、食事前、残った食品を扱う前等、石けんを使って丁寧に)
- ・タオルやふきんは清潔なものを使い、こまめに交換しましょう

増やさない

食べ物に付着した細菌を増やさない！



- ・冷蔵や冷凍が必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう
- ・肉や魚等は、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう
- ・再冷凍・再解凍をしないようにしましょう

やっつける

食べ物や調理器具に付着した細菌をやっつける！



- ・加熱して調理する食材は、中心部まで十分に加熱しましょう
- ・調理器具(まな板、包丁、付近)は必要に応じて熱湯や消毒剤(消毒用アルコール、0.02%次亜塩素酸ナトリウム等)で消毒しましょう

腸管出血性大腸菌感染症に関するウェブサイト

- ・厚生労働省 | 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html
- ・厚生労働省 | 腸管出血性大腸菌Q&A
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>

腸管出血性大腸菌 予防

検索

発行元：福島県県南保健所生活衛生部医療薬事課

FAX

MAIL

0248-23-1252 kansen_kennan@pref.fukushima.lg.jp

「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/>