

令和5年8月9日（水）
感染症対策課 総務・感染症グループ
藪内、吉村（内線 3257・3255）
直通 087-832-3939・3302
生活衛生課 食品衛生グループ
奥田、在原（内線 3268・3266）
直通 087-832-3180

腸管出血性大腸菌感染症が増加しています

令和5年のO157やO26など腸管出血性大腸菌による感染症については、全国では、令和5年第30週現在（令和5年1月2日～令和5年7月30日まで）、47都道府県から1615件の感染が報告されています。

本県では昨年1年間で24件の報告がありましたが、今年7月30日までの累計で19件の報告があり、このうち14件が7月に入ってから報告でした。

腸管出血性大腸菌は過去にも集団食中毒の原因となっているほか、小さなお子様が重症化するケースも知られています。今後、気温もさらに上昇するなど細菌が繁殖しやすく、発生数が増加する時期を迎えることから、感染予防に努めましょう。

<県民の皆様へ>

- ・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。
- ・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、食品（主に肉など）は中心部まで十分に加熱（75度以上で1分間以上）して、しっかり火を通しましょう。
- ・生野菜については、流水で十分に洗ってから食べましょう。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。
- ・二次感染を予防するために、患者の便などに触れた場合やおむつ交換等を行った時は、せっけんで十分に手を洗い、汚れ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。

○香川県における腸管出血性大腸菌感染症発生状況

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
届出件数	42	30	25	24	19

※令和5年7月30日現在

夏・秋に多発する 腸管出血性大腸菌等感染症 を予防しましょう。

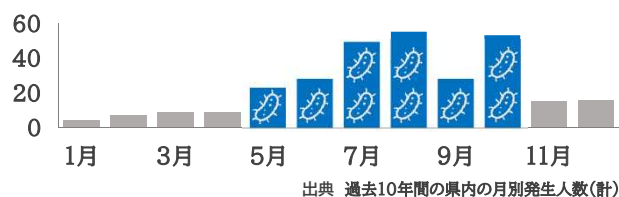
(O-157など)



! O-157などの病原体は、食中毒など重い症状を引き起こします。

O-157は、腸に感染する細菌の一種です。汚染された生肉・生野菜を食べると食中毒の原因になります。感染者の便に触れた手を介し、菌が口へ入ることで感染します。

■ 腸管出血性大腸菌(O-157等)は、夏に流行!



感染すると、げり、激しいお腹の痛み、血の混じった便など、重い症状がみられます。潜伏期間が長い(3~8日間)ことも特徴です。

重症化すると、命に関わる合併症(溶血性尿毒症症候群など)を起こすことがあり、特に、こどもではリスクが高く、注意が必要です。

! 昨年度は **職場での定期検便** で判明した人が **54%** でした。
※1

- 患者さんの**約50%**が、**無症状**でした。職場や家族内での感染も、多いことがわかっています。 ※1
- **無症状**でも他人に**感染させる恐れ**があります。

※1 | 香川県感染症対策課 調べ



二次感染を防いで、感染しない、感染させない。

- 流行期には、症状がなくても、手指衛生が必要です。
- 疑わしい症状があればすぐに医療機関を受診し、感染の拡がりを防ぎましょう。



正しい方法とタイミングで、手洗いの効果をもっと引き出せます。

- 石けんで20秒以上、しっかり洗うことで、病原体は1/100以下に。 ※2
- ごはんの前、トイレの後、排泄(オムツ)介助後は、手洗いの効果的なタイミング。
- 「つけない」「増やさない」「やっつける」の食中毒対策も、お忘れなく。

※2 | 厚生労働省「手洗いの時間・回数による効果」



「あなた」の感染対策は、ちゃんと、だれかを守っている。

発行日 令和5年7月24日 発行元 香川県腸管出血性大腸菌対策会議(事務局:感染症対策課)

厚生労働省
腸管出血性大腸菌



