

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。

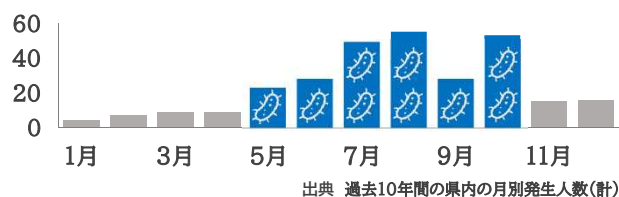
(O-157など)



! 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」



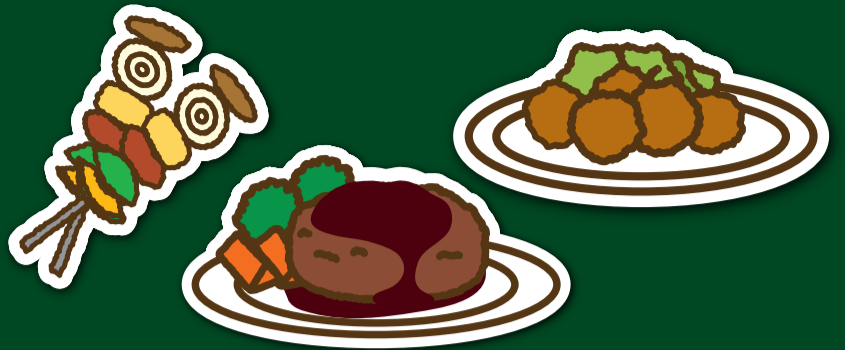
「あなた」の感染対策は、ちゃんと、だれかを守っている。

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



にく
お肉は



や
しっかり焼いて

た
食べようね。

- 細菌やウイルスは、はじめからお肉についていることがあるので、新鮮であっても生やよく焼けていないお肉を食べると食中毒を起こすことがあります。
- 子どもは、食中毒になると症状がひどくなりやすいので、お肉はしっかり焼いて食べましょう。

お肉を焼くときなどに使用する箸やトングなどには、つまんだお肉から細菌などがついてしまいます。食べるときは、必ず別の清潔な箸を使いましょう。



細菌やウイルスは熱に弱いので中まで火を通せばやっつけられます。



食中毒に注意!

