

腸管出血性大腸菌の感染にご注意下さい

乳幼児や小中学生・高齢者・抵抗力の弱い方は、
特に注意が必要です。

平成20年に報告のあった腸管出血性大腸菌感染症の内、約4割は10歳未満の小児でした。

15歳未満の小児や高齢者では、重症化しやすい傾向があります。

過去10年間(平成元年～20年)において、腸管出血性大腸菌による食中毒の主な原因食品は肉類及びその加工品であり、患者の約2割は10歳未満の小児でした。

この菌による食中毒は夏～秋に多く発生しますが、冬に発生することもあります。

この菌は、口から入ることで感染します。感染した人の便に出た菌が、手などを介して食品等につき、他の人の口へ入って感染することもあります。

下痢や血便等の症状が出た時は、お近くの医療機関を受診して下さい

感染を予防するために

「レバ刺し」等の生の食肉や「牛タタキ」等の加熱不十分な食肉は、食べないようにしましょう。

『生肉は十分に、中心部まで加熱してから食べましょう。』



石けん・流水を使った手洗いを徹底しましょう。

(例)外出先から戻った時、調理の前やその途中、食事の前、トイレに行った後、おむつを換えた後、動物を触った後…等

『手洗いは、他の感染症を予防する上でも大切です。』



生肉や加熱不十分な食肉に触れた包丁やまな板等の器具は、よく洗浄・消毒してから、他の食品に使用しましょう。

『生肉や加熱不十分な肉に触れた皿・はし等を使って、食事や給仕をしないでください。』



家族の方が感染した時は、この菌がついている可能性の高い場所や物を、よく洗浄・消毒しましょう。

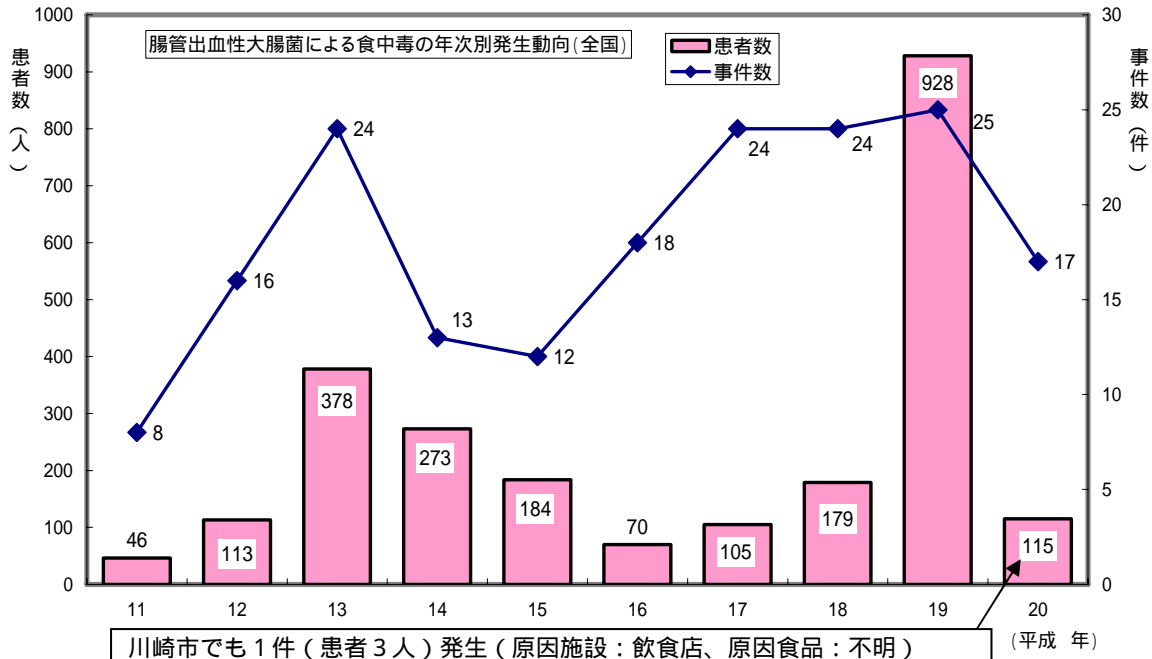
(例)トイレやドアノブ、手洗いの蛇口、使ったバスタオルや下着…等

『熱湯や消毒薬(アルコールや次亜塩素酸ナトリウム等)で消毒できます。』

【この内容に関するお問合せ先】

川崎市健康福祉局・区役所保健福祉センター・中央卸売市場食品衛生検査所

【腸管出血性大腸菌による食中毒の発生状況（全国）】



川崎市でも 1 件（患者 3 人）発生（原因施設：飲食店、原因食品：不明）

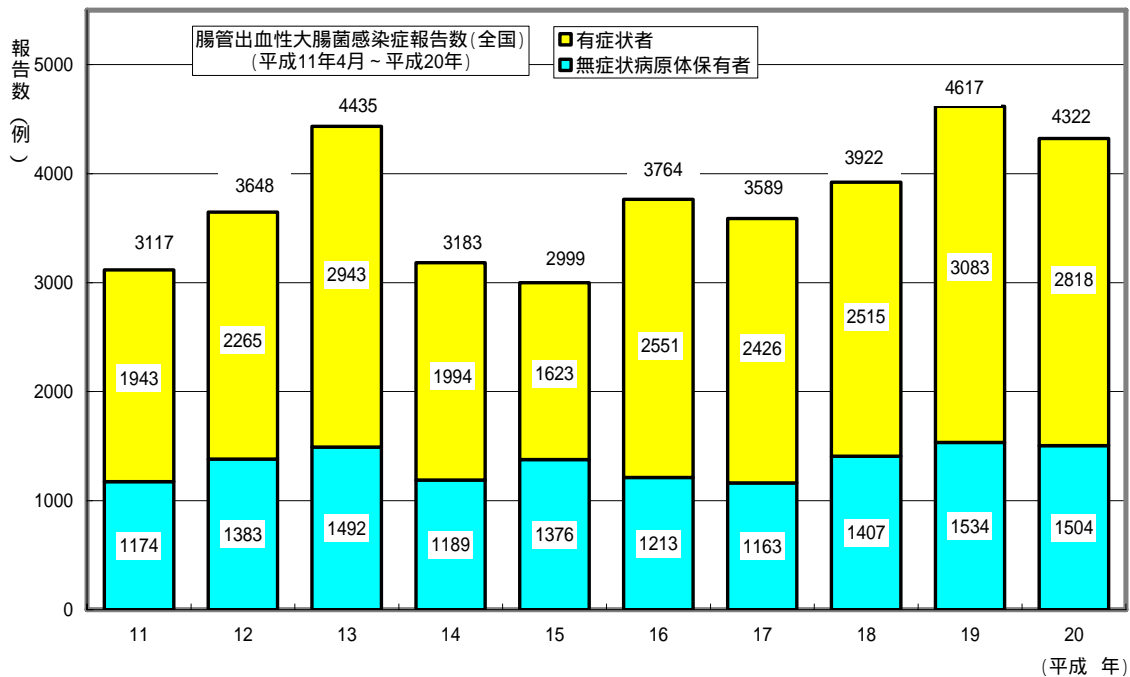
平成 21 年 7 月末現在、2 件（患者 7 人）発生（厚生労働省ホームページ資料による）



【食品から腸管出血性大腸菌 O157 が検出された例（厚生労働省資料）】

ビーフ角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、豚生レバー、
鹿肉の刺身、レバー刺し、加熱用センマイ、牛結着肉（さいころステーキ）、
和風キムチ、キュウリの浅漬け

【腸管出血性大腸菌感染症発生状況（全国）】



平成 21 年第 30 週（平成 20 年 12 月 29 日～平成 21 年 7 月 26 日）現在、
1,414 例（内、有症状者 928 例）（厚生労働省ホームページ資料による）

