

腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

- 腸管出血性大腸菌感染症は、ある種の毒素（ベロ毒素）を出す病原性大腸菌の感染により、水様性下痢、腹痛、血便、発熱（37～38度）、嘔吐などの症状がみられる細菌感染症です。
- 発症約1週間後、約6～7%の方に HUS（溶血性尿毒症症候群）という重篤な症状（致死率約1～5%）が現れる場合があります、注意が必要です。
- 年齢を問わず発症が見られますが、小児の報告例が多い感染症です。
- 細菌表面の抗原の違いにより O157、O26、O111 などと呼ばれています。
- 比較的小量の菌量（数十～約100個）でも発症し、潜伏期間は2日～14日間（平均3～5日）と言われています。
- 大腸菌は自然界に広く存在しており、病原性大腸菌も一般の大腸菌同様、食肉用動物（主にウシ）の腸管内のほか、野菜等にも付着している場合があります。
- 接触者調査や検便検査の結果、感染していても症状の現れない無症状保菌者が見つかることもしばしばあります。

■ 予防のために

- ・ 調理や食事の前、トイレの後には、十分に手を洗いましょう。
- ・ 症状がある方は、調理を避けましょう。
- ・ 調理器具は食品ごとにこまめに流水で洗い、熱湯をかけておきましょう。
- ・ 生野菜は流水でよく洗い、加熱する食品は十分に加熱（中心部を75℃で1分間以上）しましょう。
- ・ 焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いるなど、箸の使い分けをしましょう。
- ・ 若齢者や高齢者のほか抵抗力の弱い人は特に罹りやすく、重症化する可能性が高いので注意が必要です。

■ 症状が現れたら…

- ・ まず、医療機関にかかりましょう。
- ・ 下痢止めの種類によっては、かえって症状を悪化させることがあるので注意が必要です。
- ・ 抗生物質の内服治療等により1週間程度で治りますが、症状の程度により入院が必要となることもあります。
- ・ 飲食店などで調理業務に当たっている人は、菌が認められなくなるまで就業制限がかかりますので、感染には特に注意してください。

○問い合わせ先：県保健予防課(Tel0776-20-0351)、各健康福祉センター

○福井県感染症情報：<https://kansensyou-joho.pref.fukui.lg.jp/>