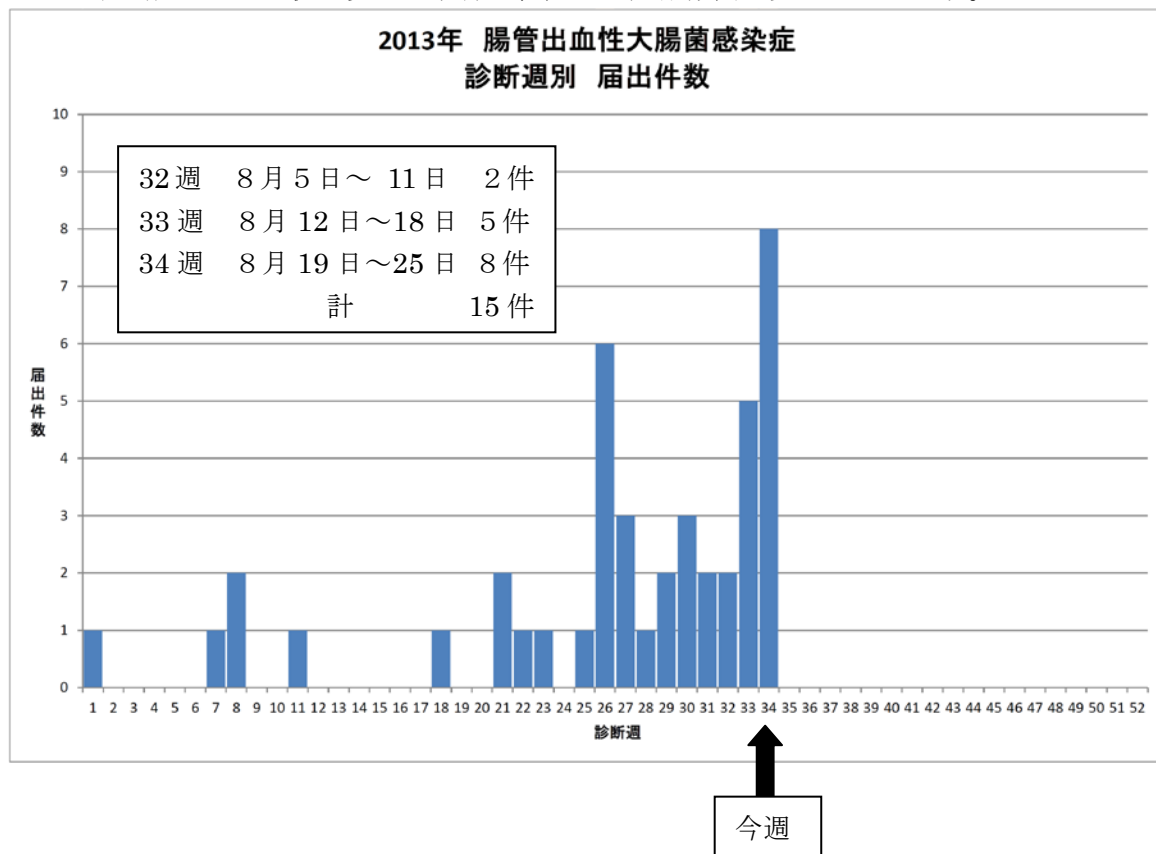


腸管出血性大腸菌感染症の届出が増加しています

～8月16日から20日までの5日間で昨年8月1か月分と同数の届出（10件）がありました～

腸管出血性大腸菌感染症の予防のために、手洗いなどを徹底するとともに、血便など、腸管出血性大腸菌への感染が疑われる症状が現れた場合は、直ちに医療機関を受診しましょう。



【腸管出血性大腸菌感染症について】

大腸菌は、家畜や人の腸内に存在し、そのほとんどは無害ですが、人に下痢などを起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。その中にはベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）などをおこす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌には、「O157」の他、「O26」や「O111」などが知られています。

1 特徴

- ・感染力が強い。
- ・子どもや高齢者がかかりやすく、重症化しやすい。
- ・潜伏期間が長い（2～14日、平均で3～5日）。
- ・熱に弱い（75℃1分の加熱で死滅する。）。

2 主な症状

多くの場合、おおよそ3～5日の潜伏期間において、頻回な水様便などの症状が現れます。さらに激しい腹痛を伴い、血便となることがあります（全く症状がない場合や、軽い腹痛・下痢のみで終わることもあります。）。

このような症状のある場合には、自分の判断で下痢止めを飲まないで、直ちに医師の診察・指示を受けてください。

3 感染経路

- ・菌に汚染された飲食物を摂取する。
- ・感染者の糞便で汚染されたものを口にする（二次感染）。
- ・感染した動物に接触して感染する（牛などの反すう動物が多い。）。
- ・菌に汚染された井戸水やプールの水などから感染する。

4 予防するには

- ・帰宅時、調理前や調理中、食事の前、トイレの後、動物に触れた後などには、石けんで手をよく洗う。
- ・食品はよく洗い、新鮮な材料を使う。
- ・食品はよく加熱する（子どもや高齢者は特に注意が必要）。
- ・特に食肉には注意し、中心部まで、75℃ 1分以上加熱する。
- ・調理器具は、使用のたびに洗剤でしっかりと洗い熱湯や台所用漂白剤で消毒する。
- ・まな板やはしは、生肉などを扱うものとそれ以外に分ける。

5 感染症法での取扱い

腸管出血性大腸菌感染症は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」では、三類感染症に位置づけられており、患者・感染者を診察した医師は、最寄りの保健所に届け出る義務があります。届出を受けた保健所は、感染拡大防止の指導を進めるとともに原因等の調査を行います。

【参考】市内腸管出血性大腸菌感染症届出状況

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
平成 23 年	1	0	2	1	7	12	8	10	16	2	2	0	61
平成 24 年	0	0	3	2	3	27	9	10	15	13	4	1	87
平成 25 年	1	3	1	1	3	8	11	15※					43※

※平成 25 年 8 月 20 日現在

お問い合わせ先

横浜市保健所健康安全課長

岩田 眞美 Tel 045-671-2442