

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。

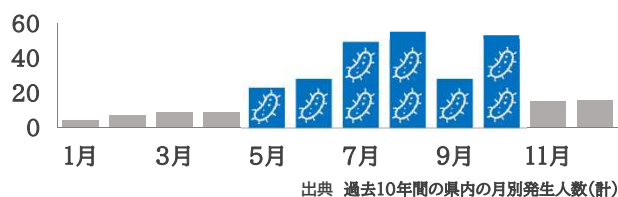
(O-157など)



! 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

