

# 腸管出血性大腸菌感染症 に 注意しましょう

- 夏期に腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ等を原因とした細菌性食中毒が増加します。
- テイクアウトや宅配では、調理後、食べるまでの時間が長くなり、食中毒菌が増えるリスクが高くなります。これから気温の高くなる季節は特に注意してください。

## ◆ どんな病気？

- 腸管出血性大腸菌（O157など）が口から体中に入ることでおこります。
- 潜伏期間は多くは3～5日で、主症状は下痢・腹痛・血便・発熱などで、重症化することがあります。

## ◆ 予防するには？

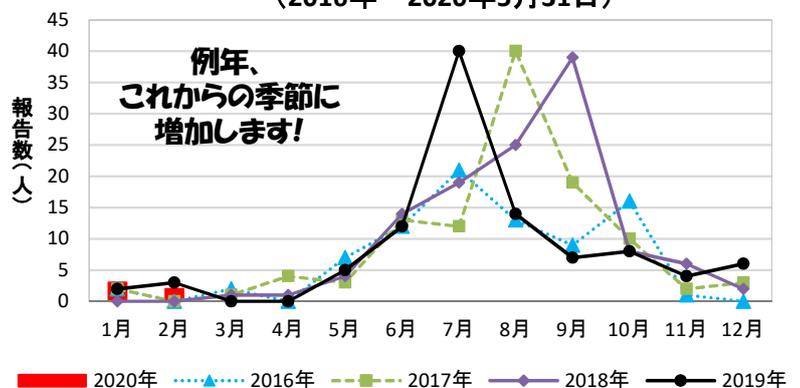
腸管出血性大腸菌に汚染された食品等を介して感染し、患者の便を介して家族などへ感染が拡大することもあります。

- 肉の生食は避け、中心が白くなるなど十分に加熱調理して食べましょう。
- 生肉を扱う箸と食事用の箸を使い分けましょう。
- 生野菜はよく洗って食べましょう。
- 調理器具の洗浄と消毒をしっかりと行いましょう。
- 石けんと流水による手洗いを励行しましょう。

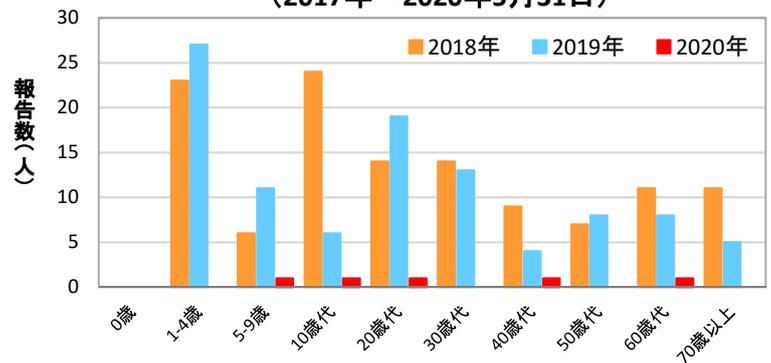
## ◆ 感染を広げないために

- 予防対策を徹底しましょう。
- 下痢や腹痛などの症状がある人は、速やかに医療機関を受診しましょう。
- 入浴は家族と一緒にせず、最後に入りましょう。浴槽に入る時には石けんで体を洗ってから入りましょう。入浴後は水を抜いて浴槽を洗いましょう。
- 症状のある人の下着は、塩素系漂白剤でつけ置き消毒し、家族のものとは分けて洗濯しましょう。洗濯後は、洗濯機のゴミ取りネットを忘れずに掃除しましょう。
- トイレのあとは手洗いを必ずしましょう。

腸管出血性大腸菌感染症 月別報告数  
(2016年～2020年5月31日)



腸管出血性大腸菌感染症 年齢群別報告数  
(2017年～2020年5月31日)



群馬県のマスコット  
「ぐんまちゃん」

★ 腸管出血性大腸菌感染症についての詳しい情報: <http://www.pref.gunma.jp/02/p07110049.html>

\* この情報に関するお問い合わせ先: 群馬県感染制御センター(群馬県衛生環境研究所)

TEL: 027-232-4881 E-mail: kansenseigy-c@pref.gunma.lg.jp