



腸管出血性大腸菌感染症に注意!



どんな病気?

腸管出血性大腸菌感染症は、ベロ毒素を産生する大腸菌による感染症です。発生時期は夏季に多いですが、通年で発生しています。健康な成人では無症状や単なる下痢で終わることもありますが、子どもや基礎疾患を有する高齢者では腹痛や血便などの出血性腸炎のほか、急性腎障害、血小板の減少、貧血などの症状がみられる溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症を引き起こし重症化することもあります。保育園や高齢者施設等における集団感染には注意が必要です。

どうやってうつるの?

感染経路は汚染された食品や水を摂取することによる経口感染です。また、汚染された手から感染するため、人から人への二次感染にも注意が必要です。

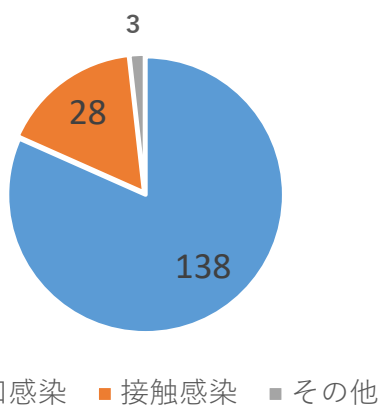
どれくらい多いの? どんな食べ物が原因となることが多いの?

都内での2024年1週から38週までの報告数は、318件で2023年の同時期の312件とほぼ同じです。38週までで、感染事例の原因食品等と特定あるいは推定されたものは、多い順に、焼肉、ユッケ、レバーです。

国内では、牛レバー、豚レバーは生食用としての販売、提供が禁止されており、牛肉・馬肉・馬レバーは、生食できる加工方法等を定めた基準があります。これらに適合したものであっても、食中毒菌を完全に除去することは困難なため、特に子どもや高齢者等の抵抗力の弱い方は生肉を控える必要があります。また、国外では生レバーが飲食店で提供される場合もありますが、生レバーを食べると腸管出血性大腸菌感染症やその他の食中毒をおこす危険性があるため避けてください。

推定感染経路 n=169 (不明154件除く)

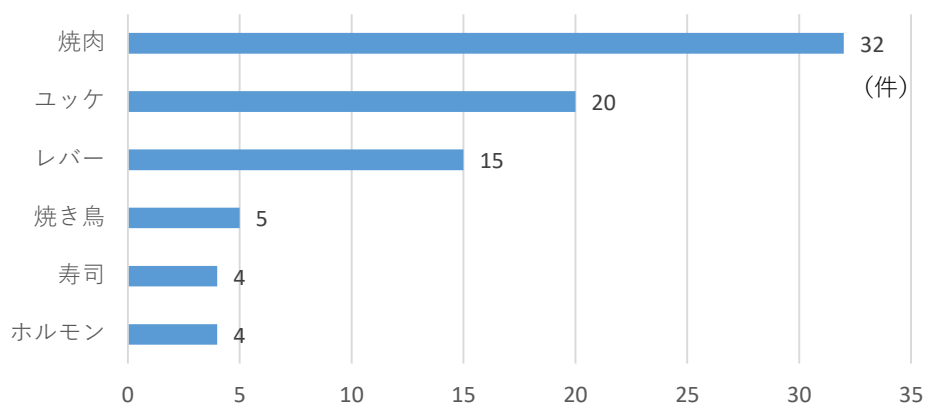
複数回答



経口感染での推定原因食品 (4件以上の項目を抜粋)

複数回答 (不明45件除く)

9月27日時点の集計



どうやって防ぐの?

汚染食品からの感染が主体となるため、調理者の手指や調理器具を清潔に保ち、食品は十分に加熱（肉の中心部を75℃で1分以上）し、調理後の食品は食べきる等に留意しましょう。飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。

また、人から人への二次感染を防止するため、食事前、トイレ使用后、排泄介助作業後などには石けんと流水で手洗いを行うことが重要です。手指衛生のためにアルコール性の擦式消毒剤を追加使用することも有効です。トイレなど菌に汚染した可能性がある場所は、次亜塩素酸ナトリウムで適切に消毒しましょう。