

腸管出血性大腸菌に注意しましょう

県内で腸管出血性大腸菌感染症が散発しています。

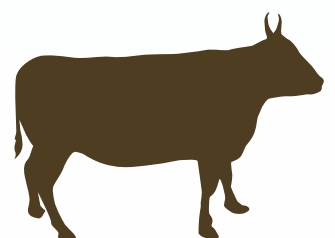
また、腸管出血性大腸菌感染症は気温が高い**夏場に多発します。**

これから、みんなでバーベキュー（焼肉）をする機会が増えたり、ハエなどの衛生害虫が増えたりする時期なので、特に注意が必要です。



どうやって感染するの？

- 加熱前の牛の食肉や内臓には、O157などの腸管出血性大腸菌等が付着していることがあり、加熱不十分（未加熱を含む）な状態で食べることにより感染する場合があります。
- 牛糞や発酵不十分な堆肥に触れたハエが接触した食品を食べることにより、感染する場合があります。
- 症状がない場合でも、感染しており、感染した人から他の人に感染する場合があります。
- 感染すると、出血を伴う下痢の原因となるとともに、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などを引き起こし、死亡の原因になる場合があります。



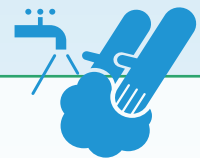
どうやって予防するの？

食中毒の予防



- 肉の生食は避ける。
- 加熱前の牛肉やレバーを扱う時は、専用のトング・箸・皿を使う。
- 生野菜はよく洗う。
- バーベキュー（焼肉）を食べる時は、中心部まで十分に加熱して食べる。
- 調理の時、手指はこまめに洗う。
(特に、生肉を扱った際には、他の食材や器具に触る前には、十分な洗浄)
- 生肉を扱った調理器具は、使用后すぐに洗剤で洗い、熱湯等で消毒する。

感染症の予防



- トイレの後、調理・食事の前や動物に接した後には石鹸と流水で十分に手を洗う。
- 井戸水や、沢水などは飲用せず、衛生的な水を飲むことをこころがける。
- ハエなどの衛生害虫等の駆除に努める。
- 下痢などの症状のあるときは入浴の順番は最後にし、シャワーを使うようにする。
- 下痢などの症状のあるときは、プール（特に子供用簡易プール）等の使用は控える。
- 患者の介護をする人は、下痢便に触れないように使い捨て手袋を使い、その後、十分に手を洗うこと。

お問い合わせ先

佐賀県健康福祉本部

●感染症に関すること

健康増進課 感染症・新型インフルエンザ対策推進担当 TEL 0952-25-7075 FAX 0952-25-7268

●食品衛生に関すること

生活衛生課 食品衛生担当 TEL 0952-25-7077 FAX 0952-25-7303