

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。

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。**

夏場は、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。

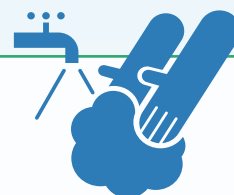


どうやって感染するの？

- 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。
- 感染し症状がない場合でも、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。

予防法は？

- 牛肉やレバーを生食しない。
- 加熱前の牛肉やレバーを取り扱う時は、専用の tong・箸・皿を使う。
- バーベキュー（焼肉）を行う場合は、肉の中心部まで十分加熱して食べる。
- ハエなどの衛生害虫の駆除に努める。
- 衛生的な水を飲むことや、トイレの後、食事の前はせっけんを使って手洗いすることを心がける。



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