

腸管出血性大腸菌感染症に注意！



心躍る夏です。バーベキューなどで生肉に触れる機会も増えることでしょうが、**注意**が必要です。今年も当センター管内で腸管出血性大腸菌（※）による感染症が発生しています。

少量の菌で感染が成立するため集団食中毒の原因になることがある他、ヒトからヒトへ二次感染することもありますので、重症化しやすい高齢者や小児が集まる社会福祉施設などでは、特に注意が必要です。

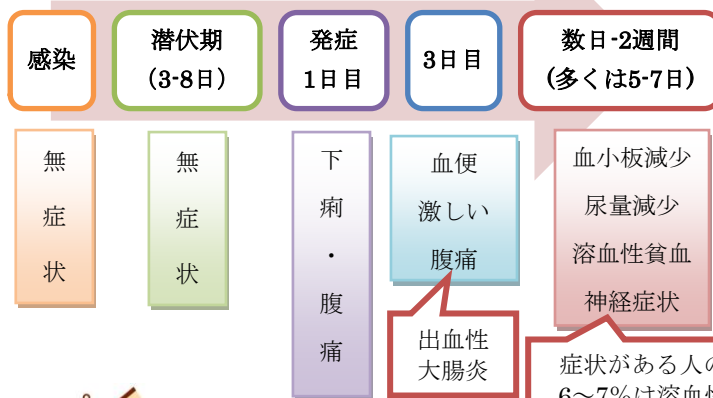
※ 腸管出血性大腸菌…O（ホ）157が有名ですが、ほかにもO26、O111、O145等があります。

主な症状：水様性下痢、腹痛、血便、発熱、嘔吐等

また、有症状者の6～7%が溶血性尿毒症症候群（致死率1～5%と重篤）または脳症などの合併症を発症します。

感染管理認定看護師からのアドバイス

腸管出血性大腸菌感染症の進行について



二次感染予防対策について

オムツ交換時は、その人ごとに手袋を替え、手指衛生を行いましょう。トイレの取っ手やドアノブなど人がよく触る場所は、こまめな清掃を行いましょう。



食中毒予防の3原則



1. 菌をつけない！

職員はもちろん患者さんや利用者さんにも手洗い指導をしましよう。

2. 菌を増やさない！

食品の消費期限を確認する、食品を室温に放置しない、まな板・包丁・布巾など汚れを落とし、乾燥させるなど食品のみならず調理器具にも注意が必要です。

3. 菌をやっつける！

十分に過熱調理をしましよう。

公立丹南病院感染管理室 馬場みゆき室長

もっと詳しく知りたい方は

[腸管出血性大腸菌 Q&A](#)

検索

厚生労働省 HP をご覧ください。

【丹南健康福祉センターからのお知らせ】

熱中症に注意しましよう！

高齢者はのどの渇きや暑さを感じにくく、子どもは体温調節能力が十分発達していません。室内でも、のどの渇きを感じていなくても、こまめな水分補給を忘れずに。エアコン等で温度調整しましよう。環境省のWBGT（暑さ指数）も対策の参考になります。



【担当】内容へのご質問やご意見はこちらへ↓

福井県丹南健康福祉センター 地域保健課

Tel (0778) 51-0034 Fax (0778) 51-7804

E-mail t-fukusi-c@pref.fukui.lg.jp

配信希望（停止）はメールでご連絡ください。