



# 「加熱」「手洗い」の徹底を 病原性大腸菌 O-157 予防対策

最近、話題になっっているO-157の特徴  
と予防策についてお知らせします。  
正しい知識を身につけ、適切に実行するこ  
とで感染を防ぎましょう。

## 一 病原性大腸菌

大腸菌は、正常な人の腸にも存在する細菌ですが、最近、各地で発生し、死亡者まで出している大腸菌は、病原性大腸菌O-157と分類されています。（正確には、死亡者を出すような毒性の強い菌は「大腸菌O-157:H7」と細かく分類されています。）

この菌による下痢は、はじめ水様性ですが、後には、出血性となることがあることから、腸管出血性大腸菌とも呼ばれています。

この菌の出すペロ毒素は、腎臓や脳に重い障害をきたし、菌の感染力や毒力は赤痢菌なみの強さをもっています。

## 一 予防対策

菌を保有する家畜、あるいは感染者の糞便等により汚染された食品や水（井戸水等）の飲食による経口感染がほとんどですが、この菌は、他の食中毒菌と同様に弱く、加熱により死滅し

## O-157 予防のポイント

- 手洗いは、流水で十分に行いましょう。（石けんでよく洗い、30秒以上流水）
- 調理器具は十分に洗浄、消毒しましょう。
- 食品は衛生的に取り扱い、十分に加熱しましょう。（75℃以上の熱で1分以上加熱）
- 飲料水の衛生管理に気をつけ、生水の飲用はさげましょう。
- 万一、出血性下痢をしたら、すぐに医師の診察を受けましょう。

### 問合せ先

千葉県衛生部衛生指導課内  
食品衛生県民ダイヤル ☎043-221-6000  
八日市場保健所 ☎72-1281  
光町保健衛生課 ☎84-1158

### ◆食中毒警報

注意報発令中であって、梅雨明け後、真夏日（最高気温30度以上）が3日以上継続した場合。

### ちよっと一言

夏期、食中毒注意報や食中毒警報が発令されたら、食品の取扱いに充分注意を。

### ◆食中毒注意報

夏日（最高気温25度以上）が3日以上続き、館山から銚子に至る地点の海水温が3日以上継続して20度を超えた場合。

- ます。また、どの消毒剤でも適正に使用すれば容易に死滅します。なお、左の予防のポイントに注意すれば感染を最小限に食い止められますので、心配はいりません。
- 万一、出血を伴う下痢を生じた場合は、次の事気をつけてください。
- ①ただちにかかりつけの医師の診察を受け、指示に従ってください。乳幼児等は特に注意が必要です。
  - ②患者の糞便を処理する時は、ゴム手袋を使用する等衛生的に処理してください。また、患者の糞便に触れた時は、触れた部分を逆性石鹼や70%アルコールで消毒した後、流水で十分洗い流してください。
  - ③患者の糞便に汚染された衣服等は、煮沸や薬剤で消毒したうえで、家族のものとは別に洗濯し、天日で十分に乾かしてください。
  - ④患者がお風呂を使用する場合は、乳幼児との混浴を控えてください。



エイズ予防  
ポスター募集

資格 県内に在学、在勤、在住している中学生以上の方  
内容 エイズの正しい知識を啓発普及するもの  
応募先・問合せ 規格等詳しい事は県衛生部保健予防課へ ☎043-223-2693