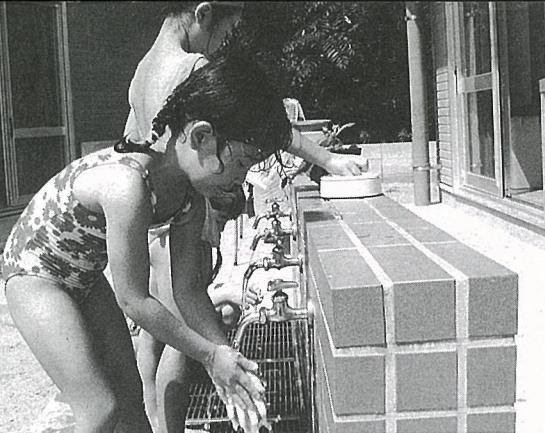


最近、話題になつてゐる〇—157の特徴

や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。

「加熱」「手洗い」の徹底を

病原性大腸菌 157 予防対策



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熱に弱く、加熱により死滅し

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、左の予防の方まで出している大腸菌は、病原性大腸菌〇—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「大腸菌〇—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。

この菌のすぐ口毒素は、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どの強さをもつてます。

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、病原性大腸菌〇—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「大腸菌〇—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。

この菌のすぐ口毒素は、腎臓や脳に重い障害をきたし、菌の感染力や毒力は赤

痢菌などの強さをもつて

ます。

がほとんどですが、この菌は、他の食中毒菌と同様熱に弱く、加熱により死滅し

〇-157 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°C以上の熱で1分以上加熱）
- 飲料水の衛生管理に気をつけ、生水の飲用はさけましょう。
- 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

八日市場保健所

光町保健衛生課

☎043-221-6000

☎72-1281

☎84-1158

◇**食中毒警報**
注意報発令中であつて、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。

夏期、食中毒注意報や食品安全警報が発令されたら、食品の取扱いに充分注意を。

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。

エイズ予防ポスター募集

資格 内容 県内に在学、在勤、在住している中学生以上の方
応募先・問合せ エイズの正しい知識を啓発普及するもの

規格等詳しい事は県衛生部保健予防課へ ☎043-223-2693

- 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。

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。

