



地 福 第 6 9 0 号
平成 2 5 年 9 月 6 日

各 社 会 福 祉 法 人 代 表 者
隠 岐 広 域 連 合 長 様
鹿 足 郡 養 護 老 人 ホ ー ム 組 合 長

島 根 県 健 康 福 祉 部 長
(地 域 福 祉 課)

腸 管 出 血 性 大 腸 菌 感 染 症 に 関 す る 注 意 喚 起 に つ い て (依 頼)

社会福祉施設等における感染症対策につきましては、平素より格別の御尽力をいただき、御礼申し上げます。

6月下旬以降、社会福祉施設等における腸管出血性大腸菌（O157及びO26）の集団発生が報告されています。

気温が高い初夏から初秋にかけては、細菌が増えるに適した気温であり、十分に注意が必要です。

つきましては、貴職所管の施設等に対して、発生予防の徹底等に努めていただきますようお願いいたします。

なお、施設内で「同一の感染症若しくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合」や「通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合」は平成17年3月1日付け薬第2234号「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」の通知に基づき、最寄りの保健所へ連絡が必要ですので、お知らせします。

また、別添チラシ及び島根県HP掲載の資料を参考にしてください。

<島根県HP掲載資料>

- ・社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について（平成17年3月1日付け薬第2234号薬事衛生課長通知）
- ・「腸管出血性大腸菌感染症による集団発生事例について」（平成25年8月22日厚生労働省健康局結核感染症課事務連絡）
- ・保育所等における腸管出血性大腸菌感染症集団発生事例の増加に伴う対応等について」（平成25年8月21日厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課事務連絡）

腸管出血性大腸菌感染症（O157等）に注意しましょう！

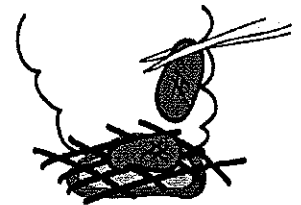
腸管出血性大腸菌感染症とは？

原因は毒素を産生する「腸管出血性大腸菌」による感染です。菌に汚染された食品や、汚染された場所を触った手指を介して口から体内に入ることによって感染します。

感染すると、多くの場合3～5日の潜伏期間の後に腹痛、下痢、血便等の症状が出ますが、中には全く症状の現れない方もいます。まれに重症化して、腎臓や脳に障害をきたすことがあるので注意が必要です。

腸管出血性大腸菌に感染しないために、次の点に注意しましょう。

- 食肉等を調理するときは、中心部まで十分に加熱（75℃・1分以上）しましょう。
- 飲食店での牛生レバーの提供は禁止になりました。
食肉は十分に加熱して食べましょう。
- 焼き肉をする場合は、生肉に触れる箸と食べる箸を分けるなど、箸の使い分けをしましょう。
- 調理前、食事前、トイレ使用後には、必ず手を洗いましょう。
- 調理器具の洗浄、消毒を十分に行いましょう。
- 水道水以外の水（飲用井戸水など）は煮沸するなど、消毒してから使いましょう。



下痢等の症状がある場合には・・・

- 腹痛・下痢・血便等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診しましょう。
- トイレ使用の後には、石けんを使い、流水でしっかり手を洗いましょう。
- 調理は避けましょう。特に調理業務など食物を扱う業務に従事している方は、菌が無くなるまで就業制限がかかる場合があるので、感染しないよう十分に注意しましょう。

