

腸管出血性大腸菌 0157 に 気をつけましょう!

0157について

0157は、本来動物の腸内に存在します。しかし、家畜や感染者の糞便を介して汚染された食品や水の飲食で、人に感染します。

汚染源としては、井戸水、サラダ、生レバーなどが報告されていますが、0157が少数でも存在すれば、いずれでも汚染源となります。

また、調理器具等を介しての二次汚染や、タオルなどの共用、患者便→トイレのドアノブや風呂→手指→食物→口という経路で家族などへ感染の危険がありますので、家族に下痢等の症状を呈している人がいる場合は注意が必要です。

0157は、熱に弱く、どの消毒剤でも容易に死滅します。

一般的な食中毒の予防三原則 ①原因菌を付けない ②原因菌を増やさない ③原因菌を殺す の3点に注意すれば大丈夫です。

感染を予防するための注意

- ① 食品の調理、保存、運搬等は衛生的におこなってください。

- よく加熱しましょう。

冷凍食品は
中まで火を通す



75℃で1分以上加熱して



※加熱後に生肉に接触することが
ないように取り扱いに注意

- 調理した食品は、速やかに食べましょう。

- まな板・包丁などの調理器具は
肉・魚・野菜用に使い分けましょう。

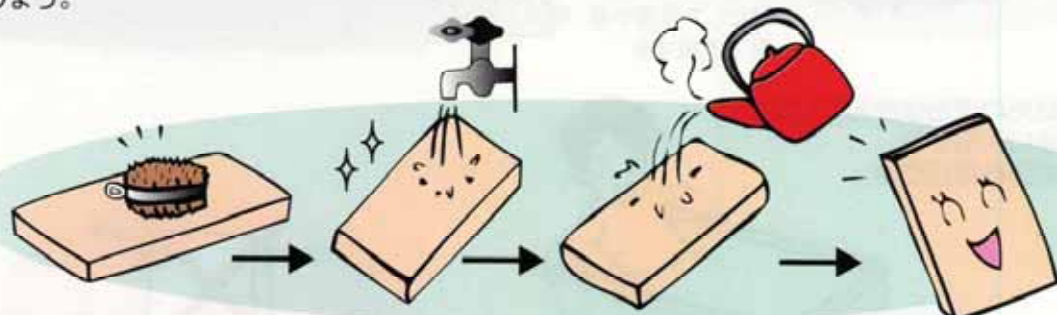
- 食肉の生食には気をつけましょう。
生食可能な食肉には、販売時の包装に「生食用」
などの表示がされています。「生食用」と表示さ
れていない食肉は生で食べないようにしましょう。



- ② 食品を取り扱う場合には、調理器具や手指を
流水で十分に洗いましょう。

・調理前・食肉を触った後・生で食べる野菜を触る前・トイレの後

- 食肉を取り扱った後の調理器具は、洗剤でよく洗い熱湯又は塩素系の消毒液で消毒し、よく乾燥させましょう。



スポンジ等を使用し
て洗剤でよく洗う。

流水でよく洗い流す。

熱湯をかける等。

乾燥を十分に。

●ふきんは常に清潔なものを使用しましょう。

③ 飲料水の衛生管理に気をつけましょう。

井戸水は必ず煮沸を



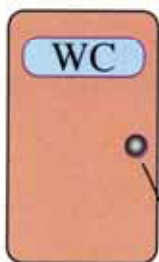
0157の主な症状

潜伏期間は、4～9日です。症状ははじめおへそのあたりから下腹部にかけての激しい腹痛や水様性の下痢ですが、1～2日してから血便を伴うことがあります。初期症状では風邪と間違えやすいので注意が必要です。症状から感染が疑われたら、すぐに医師の診断を受けましょう。

○用便後の手洗い・消毒を十分に行ってください。



せっけん



ドアノブも消毒する



○患者便の処理
・患者の吐物にも注意

ゴム手袋を使用する



乳幼児のオムツ
交換に注意



○患者の衣服等の処理



・家族の洗濯物とは
別にして煮沸や薬
剤で消毒する



・天日でよく
乾かす

○入浴

- ・患者と乳幼児の混浴は控えてください。
- ・患者は最後に入浴する。
- ・お風呂のお湯は毎日交換



・タオルの共用はダメ