

相模原市感染症情報

2023年8月



今月の注目疾患：腸管出血性大腸菌感染症

～特徴～

- ☑ 潜伏期間が3～5日、激しい腹痛と水溶性の下痢、血便の症状
- ☑ 汚染された食品の経口摂取が主な感染経路（一次感染）
- ☑ ヒトからヒトへの感染にも注意（二次感染）
- ☑ 乳幼児や小児、高齢者などは重症化しやすい



腸管出血性大腸菌とは？

食中毒などの原因となる大腸菌の一種
(例) **O157**など
腸管内で出血性下痢の原因となる毒素
(ベロ毒素) を産生する。

食品やヒトからの感染を防ぐには
次の対策が有効です！

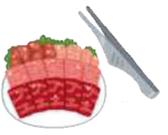
食中毒予防の3原則

つけない

流水と石けんで
十分に手洗する



生肉にはトングや
専用の箸を使う



増やさない

調理後は
速やかに食べる



生鮮食品は
すぐに冷蔵庫へ



やっつける

食品はしっかり
加熱する



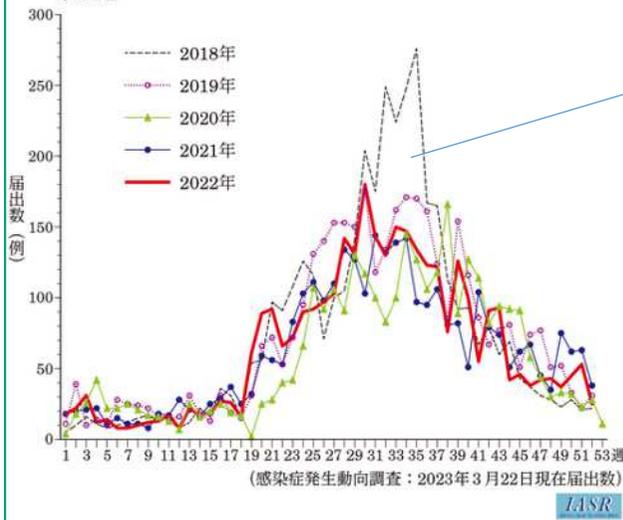
まな板や包丁を
洗剤で洗い消毒



例年夏に感染増加傾向！
これからの時期に要注意

溶血性尿毒症症候群 (HUS) や
脳症などの致死率の高い重篤
な合併症の発症リスクもあり

図1. 腸管出血性大腸菌感染症週別届出数, 2018年第1週～2022年第52週



引用：国立感染症研究所IASR2023年5月号

★腸管出血性大腸菌感染症の詳細は国立感染症研究所のHPも参照ください →

★相模原市感染症情報センターでは、毎週感染症に関する情報を掲載しています



相模原市 感染症情報センター



発行：相模原市衛生研究所