

記者発表資料  
令和6年5月13日  
疾病・感染症対策課 感染症対策第一班  
担当：渥美、鈴木、小林  
電話：022-211-2632

## 腸管出血性大腸菌感染症について【注意喚起】

### ■腸管出血性大腸菌感染症とは

ベロ毒素を産生する腸管出血性大腸菌（O157やO26など）による感染症です。全国的な傾向として毎年5月頃から増加を始め、夏季に流行のピークを迎えます。多くの場合は、感染してからおよそ3～8日後に、水様性の下痢、激しい腹痛で発症し、重症化すると大量の鮮血便、嘔吐、高熱が現れることもあります。無症状や軽症で終わることもありますが、子どもや高齢者は、貧血や溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、命に関わる場合があります。

汚染された飲食物を摂取することにより感染するほか、ふん便の中に排出された細菌を手指や水などを介して摂取することにより感染することがあります。感染力が非常に強く、少量の細菌を摂取するだけで感染します。

### ■県内（仙台市を含む。）の腸管出血性大腸菌感染症発生届出数

年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
R5	0	3	9	14	19	8	18	4	2	0	2	0	79
R4	2	3	5	16	22	13	7	6	1	2	0	3	80
R3	1	4	11	12	8	13	5	5	4	1	2	0	66

今年度においても、感染事例が探知されていることから、今後、腸管出血性大腸菌感染症が発生しやすくなると予想されるため、手洗いの励行や食品の加熱処理など、より一層の予防に心がけていただくようお願いします。

### ■予防方法

食材等の衛生的な取り扱いを心がけ、症状がある場合は早めに受診しましょう。

#### <調理・食事>

- ・肉、魚、野菜等の生鮮食品は新鮮な物を購入する。
- ・購入した食品は、肉汁や魚等の水分が漏れないようにビニール袋等にそれぞれ分けて包み、購入後は早めに帰宅する。
- ・持ち帰った食品はすぐに、冷蔵保存（10℃以下）し、早めに使い切る。
- ・肉、魚、卵等を取り扱う前後に必ず石けんと流水で手をよく洗う。
- ・生の肉や魚を切った後の包丁やまな板は洗剤で洗ってから熱湯をかけ、果物やサラダ等の生で食べる食品に肉汁等が付着しないようにする。
- ・食品は十分に洗い、中心までよく加熱（75℃以上で1分間以上）する。
- ・食事の前、トイレの後などに、石けんと流水で手をよく洗う。

#### <下痢などの症状がある場合>

- ・早めに医療機関を受診する。
- ・できるだけ浴槽に入らず、シャワー又はかけ湯で済ませる。また、バスタオルや手ふきタオルは個別のものを準備し、共有しない。