



腸管出血性大腸菌感染症

～O157が多発しています～

腸管出血性大腸菌（O157等）による胃腸炎は、丹南管内で今年も発生しています。

症状：水様性下痢、腹痛、血便、発熱、嘔吐等

※感染した方の6～7%が溶血性尿毒症症候群を合併（致死率1～5%と重篤）

わずかな菌量で感染するため集団食中毒の原因になることがある他、ヒトからヒトへ2次感染しやすいので、重症化しやすい高齢者や小児が集まる社会福祉施設などでは特に注意が必要です。

【食中毒予防】 下記の食中毒予防3原則を徹底し、ご利用者様とスタッフの感染を防ぎましょう。

【2次感染の予防】 日ごろから手洗いなどの標準予防策を徹底し、感染拡大を防ぎましょう。

感染管理認定看護師からのアドバイス

あなたの危険度チェック!

～どれくらい実施できていますか?～

- スーパーの買い物で、肉・魚類は最後に買っている。
- 生鮮食品はなるべく買い置きしないで、その日のうちに食べる量を買っている。
- 調理前や食事前にきちんと手洗いをしている。
- まな板を使う時は、生野菜などを先にして、生の肉・魚介は最後に回している。
- こまめに冷蔵庫の掃除をしている。
- 焼き肉やすき焼きなどでは、生の肉をとる箸と食べる箸を別々に分けている。
- 生の肉や魚介、卵などを触った時はすぐに手を洗っている。
- カレーやシチュー、煮物など室温に放置していない。
- 肉類や貝などは中心に火が通るまで十分に加熱している。
- まな板、包丁、ふきんは、使用後に熱湯などで消毒を行っている。
- 消費期限を過ぎた食品は処分している。

食中毒を防ぐ3原則



やっぱり手洗い!



- 利用者や職員が手でよく触る場所は、頻回に掃除している。
- 利用者が浴室で使用するタオルやスポンジは、個人使用としている(共有しない)。
- 食事の前やトイレの後は、利用者も手洗いしている(手洗いするよう関わっている)。
- 下痢や嘔吐物などを片づける手順について職員全員が知っている。

※ 上記の項目に注意して、食中毒や集団発生を予防しましょう!

(公立丹南病院感染管理室 馬場みゆき室長)

もっと詳しく知りたい方は

腸管出血性大腸菌 Q&A

検索

厚生労働省 HP をご覧ください。

《トピックス》 熱中症に注意しましょう!

高齢者はのどの渇きや暑さを感じにくく、子どもは体温調節能力が十分発達していません。

室内でも、のどの渇きを感じていなくても、こまめな水分補給を忘れずに。エアコン等で温度調整しましょう。環境省のWBG T (暑さ指数) も対策の参考になります。

【担当】内容へのご質問やご意見はこちらへ↓

福井県丹南健康福祉センター 地域保健課

Tel (0778) 51-0034 Fax (0778) 51-7804

E-mail t-fukusi-c@pref.fukui.lg.jp

配信希望(停止)はメールでご連絡ください。