

腸管出血性大腸菌感染症 注意報発令中！



©岡山県「ももっち・うらっち」

日常的に感染防止策を 実施しましょう



- ◎調理前、食事前、排便後、動物を触った後等は手をよく洗いましょう。
- ◎台所は清潔に保ち、まな板、ふきん等の調理器具は十分に洗浄消毒しましょう。
- ◎生鮮食品や調理後の食品を保存するときは、冷蔵庫(10℃以下)で保管し、早めに食べましょう。
- ◎食肉など加熱して食べる食品は、中心部まで火を通すとともに、焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょう。
- ◎乳幼児や高齢者等、抵抗力の弱い人は、生や加熱不十分な肉を食べないようにしましょう。

気になる症状があるときは、 早めに医療機関を受診しましょう



- ◎主な初期症状は、「腹痛」、「下痢」などで、更に進むと水様性血便になります。
- ◎重篤な合併症である溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症等を発症することもあります。

家庭内等での二次感染に 気をつけましょう



- ◎二次感染を防止するため、患者の便に触れた場合は、手をよく洗い消毒しましょう。
- ◎患者が入浴をする場合は、シャワーのみにするか、最後に入浴するなどしましょう。
- ◎患儿が家庭用ビニールプールで水浴びをする場合、他の幼児とは一緒に入らないようにしましょう。
- ◎患者が衛生に配慮すれば、二次感染は防止できますので、外出の制限等は必要ありません。