

今回のテーマは

『腸管出血性大腸菌感染症』

(O-157, O-26など)



暑くなると多くみられますが、冬場にもある感染症です。

どんな病気ですか？

ベロ毒素を出す病原性大腸菌（O-157, O-26など）に、汚染された食品を食べることにより起こります（食中毒）。

手を介して人から人へと感染する場合があります（感染症）。潜伏期間は2～5日で、激しい腹痛と下痢（水様便や血便）の症状があり、重篤な場合は命にかかわることもあります。



原因は？

大腸菌は、人間や動物の腸管内に存在します。その中で、「ベロ毒素」を産生する一部の病原性大腸菌の経口摂取が原因となります。

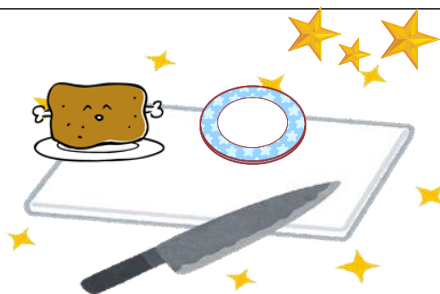
予防方法は？

食品の取り扱いに十分注意し、人から人への感染を防ぐため、石けんで手洗いをしっかり行いましょう。

手を拭くときは、きれいなタオルやペーパータオルを使用しましょう。

＜食中毒を防ぎましょう！＞

- 生肉は控える（牛生レバーは禁止）
- 食材の洗浄、加熱をしっかりと
- 包丁、まな板、ふきん等を洗浄剤でしっかり洗って使いましょう。
- 料理は早く食べきりましょう。



＜こんな時、手洗いを忘れずに！＞

- 料理の前、最中、料理後
- 食事の前
- トイレの後
- 動物と接した後
- 河原で遊んだ など



石巻保健所 オリジナルキャラクター
『てあらいおん』

手洗いをしっかりして、
夏を元気に過ごそうね！