

腸管出血性大腸菌の感染者が増加しています

平成 29 年 8 月の感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌 O157 の感染者が例年より多く発生しています。特に関東地方では O157VT2 の感染者が増加し、全国でそれらによる食中毒も発生しています。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、無症状病原体保有者が調理中に食品を汚染したり、汚染された食品の殺菌不足や食肉の加熱不足などにより発生します。

また、腸管出血性大腸菌は非常に少量で感染することから、家庭内での二次感染の報告もあります。

腸管出血性大腸菌の特徴を理解し、感染予防、食中毒予防に努めましょう。

【関連ページ】

菌の特徴と予防のポイントが掲載されています。

「腸管出血性大腸菌 O157」

(食べ物情報館／知って安心～トピックス～／食中毒を起こす微生物)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/o157.html>

「腸管出血性大腸菌による食中毒について」

(食品安全委員会ホームページ)

http://www.fsc.go.jp/sonota/o-157_h7.pdf

「腸管出血性大腸菌による食中毒について」

(厚生労働省ホームページ)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html