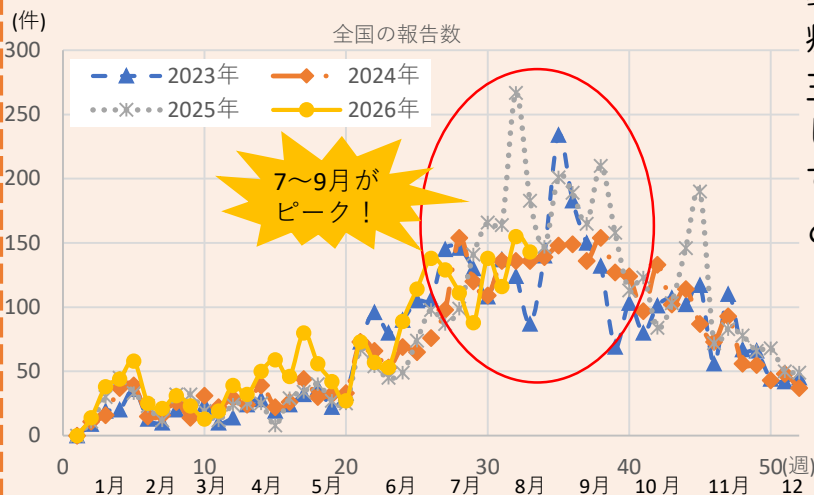




発生動向等サーベイランス情報

腸管出血性大腸菌感染症～夏から秋にかけて注意しましょう～



▲全国における腸管出血性大腸菌感染症の報告数の推移
2023年第1週～2026年第32週（2026年8月9日現在）

夏から秋にかけては腸管出血性大腸菌感染症の発生報告数が増加する傾向にあります。主に加熱不十分な食肉の摂取によって感染しますが、少ない菌数でも感染を引き起こすため、感染者の便や菌が付着したものなどを介した二次感染にも注意が必要です。

【症状】 激しい腹痛を伴う下痢や血便
特に高齢者は重症化しやすいので、注意が必要

【感染経路】 経口感染

【感染予防対策】

- ・食事前、トイレ後、排泄介助後の石鹸を使った手洗いとアルコール消毒
- ・トイレの取っ手やドアノブなどの汚染されやすい場所の清掃、消毒

感染対策のポイント

シリーズ26:秋になっても要注意！

腸管出血性大腸菌をはじめとする、細菌性食中毒の原因微生物は、気温35度前後で増加しやすいため、暑い日の方が危険だと思われるがちです。では、涼しくなれば安全なののでしょうか。実際には食品を汚染した細菌が、皆さんの目の前だけで増殖しているとは限りません。それ以前の暑い日に増殖してしまった細菌は、そのまましばらく生き残っています。つまり、涼しくなっても、しばらくは細菌性食中毒に十分注意しなければならないのです。

感染症専門家からのアドバイス



腸管出血性大腸菌感染症は、法律によって感染者の就業制限（とくに食品を取り扱う業務）が定められています。

施設等においても、完全に治癒するまでは、食事介助や配膳などの業務は避けた方が良く考えられます。これは、他の消化管感染症についても同様のことが言えます。