

腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について

本年4月下旬に発生した関西地区における焼肉チェーン店を原因とした事例を始めとして、6月下旬には福岡市内保育園や千葉県内大学施設における事例等、腸管出血性大腸菌感染症の集団発生が生じており、またこれからその発生が多くみられるシーズンに入ることから、本日、別添のとおり、厚生労働省健康局結核感染症課長、同医薬局食品保健部監視安全課長名で、各都道府県、政令市、特別区衛生主管部（局）長あてに通知しましたのでお知らせします。

参考までに、感染症予防対策、食中毒予防対策を、下記にお示しします。

1 感染症予防対策及び注意事項について

- (1) 排便後、食事の前、下痢をしている子どもや高齢者の排泄物の世話をした後などは、せっけんと流水（汲み置きでない水）で十分に手洗いをしましょう。
- (2) 職場や学校で話をしたり、咳・くしゃみ・汗などでは感染しません。誤った知識からO157の患者さんなどが差別や偏見を受けることのないように気を付けましょう。

2 食中毒予防対策について

- (1) 社会福祉施設等集団給食施設においては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号）に基づいて、衛生管理を行いましょう。
- (2) 家庭における対策については、主に下記を参考にしましょう。
 - ・肉、魚、野菜等生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう。
 - ・冷蔵・冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れましょう。
 - ・台所、包丁やまな板等は清潔にしましょう。
 - ・加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。
 - ・調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。
 - ・残った食品は、時間がたちすぎたら思い切って捨てましょう。



健感発第0705001号
食監発第0705003号
平成14年7月5日

各
〔 都 道 府 県 〕
〔 政 令 市 区 〕
衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康局結核感染症課長

厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長

腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について

標記について、本年4月下旬に兵庫県等関西地区で焼肉チェーン店を原因とした集団発生の後、6月下旬以降、福岡市及び千葉県において患者の集団発生の報告があり、また一部の地域でも散発事例の増加が報告されているところである。

本感染症・食中毒の予防及び発生時の対策については、すでに関係通知等により所要の措置をお願いしてきたところであるが、さらに下記に掲げる事項について、万全を期すようよろしくお願いする。

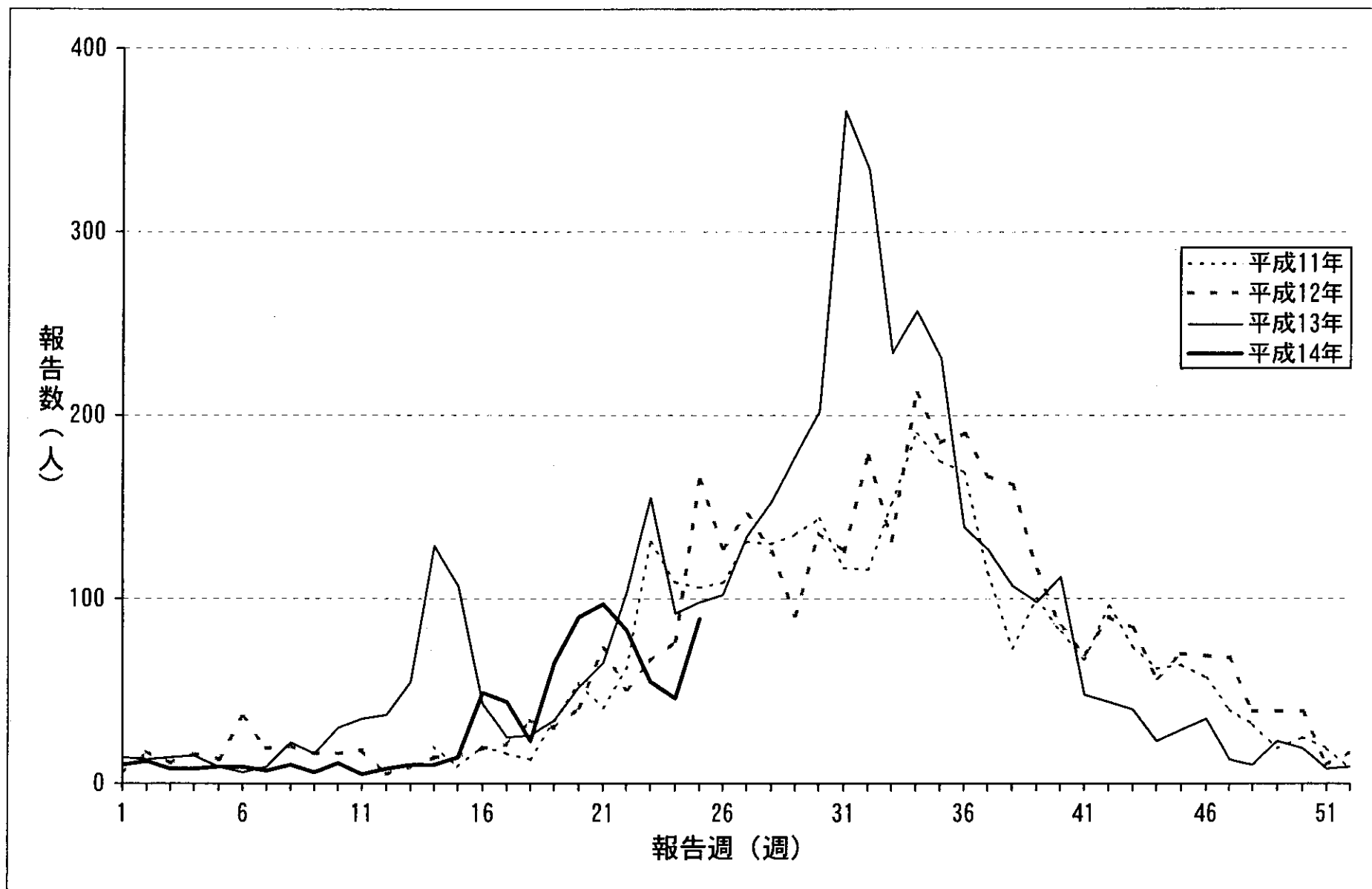
記

- 1 集団給食施設や社会福祉施設等大量調理施設に対する食品の衛生的な取扱い、汚物の消毒等の予防対策に係るさらなる注意喚起等について、指導を徹底されたい。
- 2 貴管内における腸管出血性大腸菌感染症の発生動向に十分留意するとともに、患者及び無症状病原体保有者が確認された場合には、直ちに分離菌株を国立感染症研究所細菌第一部あて送付されたい。なお、当該自治体で菌のDNA分析を行う場合であっても、迅速に国立感染症研究所あて送付すること。
- 3 患者が発生した場合にあっては、
 - (1) 積極的に公表を行い広く注意喚起に努めること。
 - (2) 疫学調査、食品検査等の調査状況については、その結果のみならず経過についても迅速に厚生労働省結核感染症課及び監視安全課あてに情報を提供すること。

(参考通知等)

- 1 治療法等については、下記厚生労働省ホームページからも情報入手可能である。
 - (1) 「一次、二次医療機関のための腸管出血性大腸菌（O157等）感染症治療の手引き」 (<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0908/h0821-1.html>)
 - (2) 「O157Q&A」 (http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html)
 - (3) 「家庭で出来る食中毒予防6つのポイント」 (<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>)
- 2 と畜場等における衛生管理の徹底については、平成14年6月28日付監視安全課長通知食監発第0628001号を参照されたい。
- 3 食品関係営業者等に対する監視指導の強化については、平成14年6月20日付食品保健部長通知食発第0620004号を参照されたい。

週別にみた腸管出血性大腸菌感染症報告数の推移



資料：感染症発生動向調査（ただし、平成13年以降は概数である。）