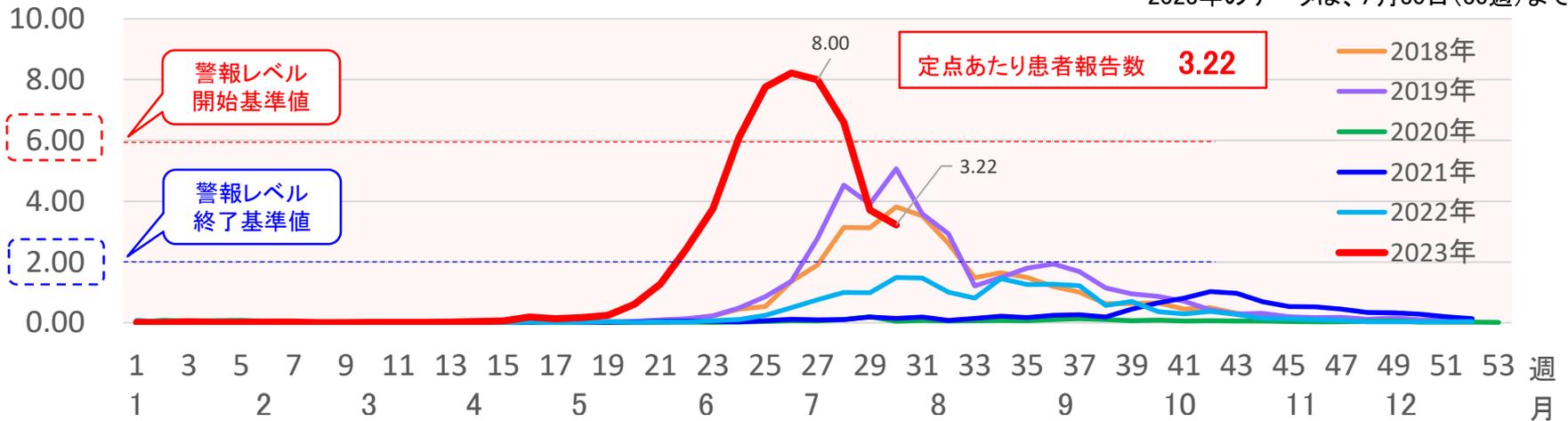


ヘルパンギーナ・RSウイルス感染症の状況

●ヘルパンギーナの週別定点あたりの患者報告数(都内)

警報レベル基準値内

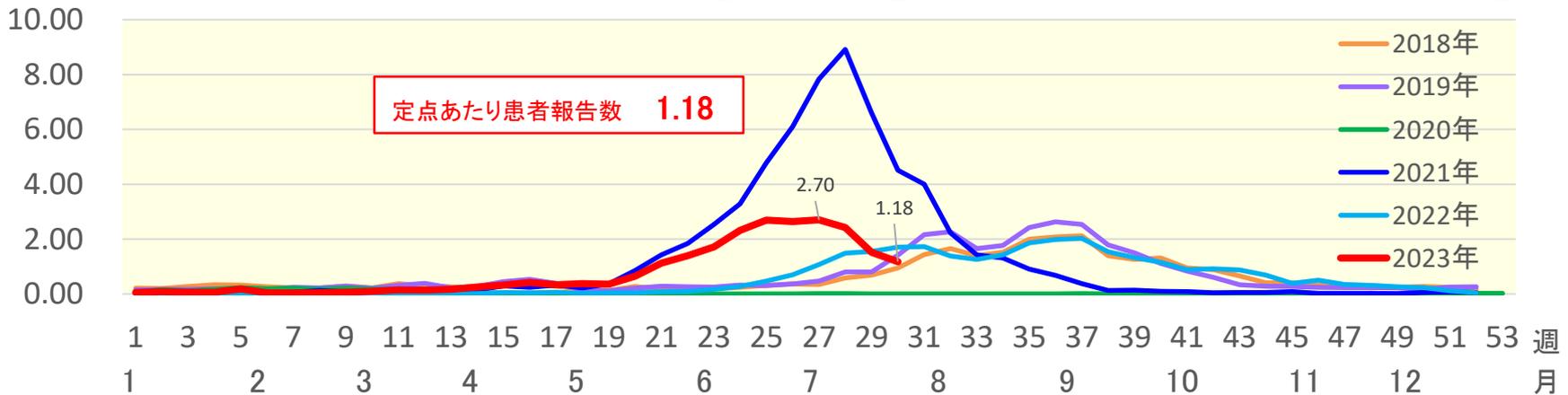
2023年のデータは、7月30日(30週)まで



●RSウイルス感染症の週別定点あたりの患者報告数(都内)

※ この感染症に警報レベル等の基準値はありません

2023年のデータは、7月30日(30週)まで



引き続き、基本的な感染対策の徹底を呼びかけ

腸管出血性大腸菌感染症（3類感染症）

出典：腸管出血性大腸菌Q&A(厚生労働省ホームページ)

腸管出血性大腸菌とは

- ・ 大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害であるが、人へ下痢等の消化器症状や合併症を起こすものを「**病原大腸菌**」という。
- ・ 病原大腸菌の中には、**毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす「腸管出血性大腸菌」**と呼ばれるものがある。
- ・ 代表的なものは「**O157**」、他に「O26」や「O111」等がある。



腸管出血性大腸菌 O157

感染した場合の主な症状等

- ・ 症状がないものから軽い腹痛や下痢のみで終わるもの、さらには激しい腹痛や血便とともに重篤な合併症を起こし、死に至る場合もある。
- ・ 感染者のうち約半数は、激しい腹痛、水様の下痢、血便
- ・ 発熱：あっても多くは一過性
- ※ これらの症状が出現した方の6～7%の方が、下痢等の発生後、数日～2週間以内(多くは5～7日後)に溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症等の重症合併症を発症するといわれている。
- ※ 症状が無くても病原体を保有している場合は、他人にうつす可能性がある。
- ・ **激しい腹痛と血便**がある場合は、**特に注意**が必要
- ・ 特定の業務(飲食物を取り扱う業務等)への就業制限等あり



腸管出血性大腸菌感染症 - 感染事例等 -

腸管出血性大腸菌の主な感染経路

出典: 腸管出血性大腸菌Q&A(厚生労働省ホームページ)

● 主な感染経路は、飲食物を介した経口感染

- ・菌に汚染された飲食物の摂取
- ・患者や無症状病原体保有者の便や菌のついたものに触れた後、手洗いを十分に行わなかった場合等にヒトからヒトへの感染を起こす可能性

O157感染事例の原因食品等

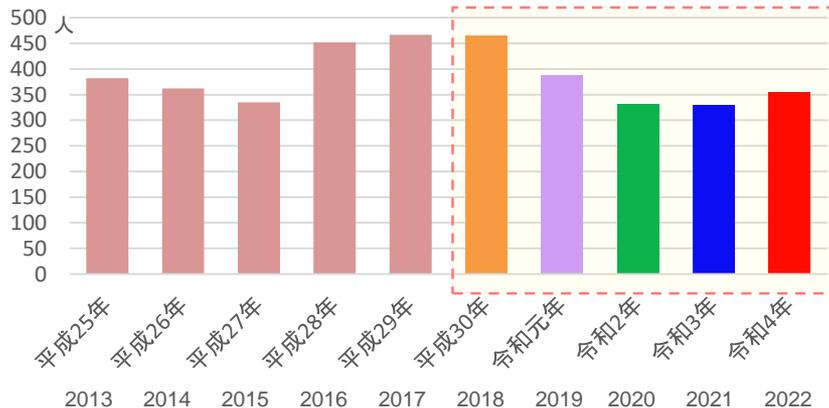
出典: 腸管出血性大腸菌Q&A、感染症サーベイランスシステム

● これまでO157感染事例の原因食品と特定または推定されたもの

【国内】 牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛タタキ、シカ肉、サラダ 等

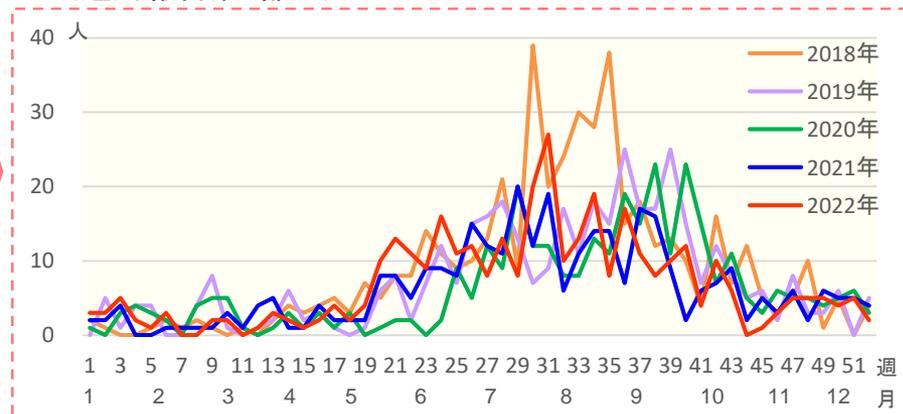
【海外】 牛レバー刺し、ユッケ、ハンバーガー、ローストビーフ、アルファルファ 等

● 腸管出血性大腸菌患者の発生状況 (年次別推移・都内)



(週別報告数・都内)

出典: 東京都感染症発生動向調査



腸管出血性大腸菌感染症 - 予防・対策 -

予防・対策

出典：腸管出血性大腸菌Q&A(厚生労働省ホームページ)

- ・腸管出血性大腸菌は、サルモネラ等の食中毒菌と同様に加熱や消毒薬で死滅
- ・ヒトからヒトへの感染予防

汚染の可能性のある場所の消毒 石鹸と流水による手洗い



● 主な予防のポイント

① 手洗い・洗浄・消毒

- ・調理や食事の前、トイレの後等の十分な手洗い
- ・肉を扱った手指、器具等は、その都度洗浄・消毒
- ・水洗トイレの取っ手やドアノブ等は薬剤で消毒

② 調理器具の使い分け

- ・肉を焼くときは、専用のトングやお箸を使用
- ・サラダなどそのまま食べる食材に使う器具と肉に用いる器具は使い分ける

③ 食材は中心部まで加熱し、早めの飲食を

- ・ほとんどの菌やウイルスは、加熱によって死滅
- ・肉料理の加熱の目安：中心部を75℃で1分以上
- ・野菜の除菌は、湯がき(100℃の湯で5秒程度)が有効
- ・冷蔵庫でも菌はゆっくりと増殖 ⇒ 早めの飲食

● 参考：お肉と関係の深い主な食中毒菌・ウイルス

**お肉を安全に食べるために…
知っておきたい!**

お肉と関係の深い 主な食中毒菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌 (O157やO111等)	潜伏期間 1~14日	ペロ毒素を産生し、出血性腸炎を起こす	
主に原因となるお肉 牛肉	主な症状 激しい腹痛・血便	溶血性尿毒症候群(HUS)を引き起こし死亡することもある。特に小児や高齢者、基礎疾患のある方は重篤化するリスクが高い。	
カンピロバクター	潜伏期間 2~5日	鶏肉の加熱不足による食中毒事例が多発!	
主に原因となるお肉 鶏肉・鶏内臓・牛レバー	主な症状 腹痛・下痢・発熱	感染した数週間後に、手足のまひや顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こすギラン・バレー症候群を発症することがある。	
サルモネラ属菌	潜伏期間 8~72時間	動物の糞便や河川、下水など自然界に広く分布	
主に原因となるお肉 鶏肉・牛肉・豚肉	主な症状 激しい腹痛・下痢・おう吐発熱(38~40度)		
E型肝炎ウイルス	潜伏期間 2~9週間	ヒトの肝臓内で増殖し、糞便中に排出される	
主に原因となるお肉 豚肉・イノシシ肉・シカ肉	主な症状 発熱・吐き気・腹痛・黄疸・肝腫大 など	妊婦では劇症化しやすい。	

予防法

中心部まで加熱する お肉や食肉調理品(ハンバーグやバーガー等)は、中心部の色が完全に変わるまで、しっかり加熱しましょう。 (加熱目安：中心部温度 75℃・1分以上)	調理器具の使い分け お肉を焼くときは専用のトングやお箸を使いましょう。 サラダなどそのまま食べる食品に使う器具と、お肉に用いる器具は使い分けましょう。	洗浄・消毒 トイレの後、調理の前、食事の前には、十分な手洗いを行いましょう。 お肉を扱った手指や調理器具はその都度洗浄消毒しましょう。
---	--	--

東京都の食品安全情報サイト
「食品衛生の窓」 詳しくは

食品衛生の窓



腸管出血性大腸菌感染症の情報
(東京都感染症情報センター)

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/diseases/ehec/>

