



# 0157

子供を 0157から守りましょう

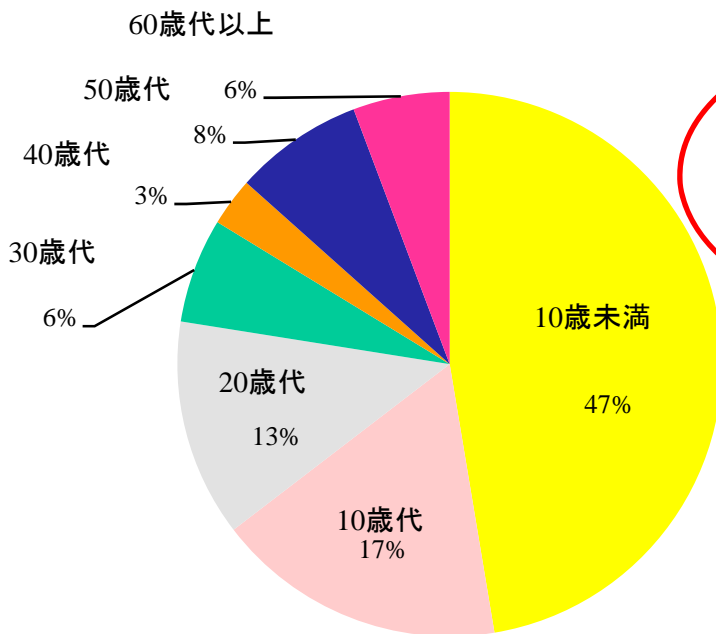
お子さんには、  
生シバー  
ユッケ などの



**生の食肉** は食べさせない  
「新鮮だから」は、危険です。

0157など腸管出血性大腸菌による食中毒は、お肉やしバーを生や加熱不足で食べて起こることが多くなっています。

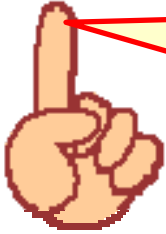
岐阜県の腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (H16~18)



過去3年間に岐阜県では、  
209名の方が感染したんじゃ！  
そのうち、約半数の99名が  
10歳未満の子供なんじゃ！



子供やお年寄りなど抵抗力の弱い方が、0157に感染した場合、重い症状となることがあります。



**お子さんを守るのは、大人である  
お父さん、お母さんです。**

**日本では、過去10年間に腸管出血性大腸菌により44名の尊い命が奪われています。**

### ○症状と特徴

- ・腹痛、下痢(軽いものから水溶性や血便)、発熱
- ・HUS(溶血性尿毒症症候群)  
尿が出にくくなったり、血尿、頭痛、けいれんなどが起きます。
- ・潜伏期間 2~14日間  
病原菌が体の中に入ってから、症状がでるまでの期間
- ・感染力が強く人から人へも感染します  
おむつ交換時の便の処理には注意しましょう。



### ○予防のポイント

- ・**お肉は、十分に火を通す!**  
中心部75℃で1分間以上の加熱
- ・**お肉・レバーは生で食べない!**
- ・**生肉に触れた箸で食べない!**
- ・**生肉を触った手は十分な手洗い消毒を!**  
(調理器具もね)
- ・**トイレの後はしっかり手洗い!**



焼く箸と食べる箸を  
使い分けましょう



生で食べることのできる食肉は、厚生労働省が定めた基準を満たしている食肉だけです。  
生食用の食肉には「生食用」である旨、と畜場・処理場の名称・県名などが表示されています。

※下痢や腹痛とともに便に血が混じったときには、  
ただちに医師の診察をうけ、その指示にしたがってください。

### 問い合わせ先

岐阜県西濃保健所 0584-73-1111 (内266)  
岐阜県西濃保健所揖斐センター 0585-23-1111 (内261)