

各法人代表者 様

大阪府 健康福祉部 地域福祉推進室長
(公印省略)

0157等腸管出血性大腸菌感染症に関する注意喚起について(通知)

日頃は、府政の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。

さて、毎年、0157を始めとする腸管出血性大腸菌感染症は夏季を中心に発生し、今年も6月ごろから患者の発生件数が増えています。また保育所では0157による集団感染事例が発生しており、幸いにもHUS*等の重症患者はおられません。特に高齢者や乳幼児等の社会福祉施設においては、これからも十分な注意が必要と考えられます。

貴法人におかれましても、日頃から施設の衛生管理や利用者並びに職員の健康管理に留意されていることと存じますが、このような状況に鑑み、今一度下記の事項にご留意くださいますようお願いいたします。

記

- 1 食品については適正な温度管理や十分な加熱などを行うとともに、調理従事者の健康診断や手洗いの徹底など健康管理に留意し、二次汚染の防止を徹底すること。
- 2 入所者や職員等の手洗いの徹底及び生肉等の喫食は避けるなど健康管理を平常時より行い、異常発生時には医療機関への受診等早急な対応をとり、食中毒や感染症発生時には発生状況の把握並びに感染拡大防止に努めること。
- 3 トイレや浴槽・プールなどの清掃消毒等に留意し、施設の衛生管理を徹底すること。また下痢等で体調の悪いときは、浴槽・プールの使用は控えること。

*HUS：腸管出血性大腸菌が産生するペロ毒素によりひきおこされる溶血性尿毒症症候群のこと。小児や高齢者では、痙攣、昏睡、脳症など重症化することがある。

参考

「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告」

平成17年2月22日付厚生労働省健康局長他4局長連名

「大阪府社会福祉施設等における感染症及び食中毒対策マニュアル＝施設編＝
(平成18年5月)」

<http://www.pref.osaka.jp/korei/sisetu/info/image/kansennshoumanual.pdf>

(高齢介護室ホームページ)

「腸管出血性大腸菌0157にご注意！」

<http://www.pref.osaka.jp/chiiki/kenkou/kansen/o157/>

(地域保健感染症課ホームページ)

「ストップ0-157 抵抗力の弱い子どもや高齢者は生レバーやユッケ等生で食肉を食べるのは避けましょう！」

「子どもに生レバー、ユッケを食べさせないで！」

「カンピロバクター食中毒を防ごう」

「食肉類の生食による食中毒の防止について」

<http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/index.htm>

(食の安全推進課ホームページ)