



随時記者発表

項 目	腸管出血性大腸菌感染症の発生について（週報）		
区 分 等	発 表	説明者	
	資料配布		
配布資料	別紙のとおり		
発表要旨	<p>1 公表の目的</p> <p>個人情報の保護に留意しながら、感染症の予防のために必要な情報を公表することにより、感染症による被害の拡大及びまん延の防止を図るとともに、広く道民に注意を喚起し、もって道民の健康を保護することを目的に報道発表を行います。</p> <p>2 概要</p> <p>令和3年（2021年）第5週（2月1日（月）～2月7日（日））に、浦河保健所管内で腸管出血性大腸菌感染症（O抗原型不明、ベロ毒素産生性）患者1名が発生した旨の届出がありましたので、お知らせします。</p> <p>3 その他</p> <p>感染症発生時の公表については、道政記者クラブ幹事社と保健福祉部健康安全局地域保健課による協議に基づき、三類感染症の単発事例については、翌週火曜日に公表を行っています。</p> <p>※個人のプライバシー等の保護のため、特段の御配慮をお願いいたします。</p>		
報道に当たってのお願い	<p>感染を防ぐために ※住民に対し、感染予防の呼びかけをお願いします。</p> <p>1 予防の基本は手洗い</p> <p>ヒトからヒトへの感染を予防する基本は手洗いです。調理や食事の前、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、せっけんと流水で十分に手を洗いましょう。</p> <p>（※下痢症状などがある場合は、タオルを共用しない。（ペーパータオル等））</p> <p>2 効果的な消毒の方法</p> <p>腸管出血性大腸菌には、逆性せっけん、アルコールでも効果はありますが、ノロウイルスにも有効な次亜塩素酸ナトリウム（市販の家庭用塩素系漂白剤）がより効果的です。</p> <p>感染予防のため、手を触れる場所や身の回りのもの、特に汚染されやすいトイレやその周辺を中心に消毒し、感染予防に努めましょう。</p> <p>3 調理・食事で気をつけることは</p> <p>（1）食器や調理器具（まな板・包丁・ふきん・たわし・スポンジなど）は使用后、熱湯消毒か漂白剤などで除菌し、その後、乾燥させて保管します。</p> <p>（2）野菜や果物など生食用食品に用いるまな板と、肉や魚などに用いるまな板は使い分けましょう。</p> <p>（3）生の肉、魚、卵を取り扱った後には手を洗いましょう。</p> <p>（4）食品の中心温度を75度、1分以上を目安として十分加熱しましょう。</p>		
担 当	<p>北海道日高振興局保健環境部保健行政室（浦河保健所）</p> <p>健康推進課長 明瀬 雅子</p> <p>電話 0146-22-3071</p>		