

事 務 連 絡
平成23年6月7日

本会加盟・準加盟団体
事 務 局 長 各 位

公益財団法人日本オリンピック委員会
情 報 ・ 医 ・ 科 学 専 門 部 会
医学サポート部会長 赤間 高雄

腸管出血性大腸菌感染症について

本年4月に国内で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒は記憶に新しいところです。また、現在、ドイツを中心に欧州諸国で広がりを見せている腸管出血性大腸菌は毒性の強い新種の可能性が指摘されて、6月3日までに死者は計18人に達しております。腸管出血性大腸菌には複数の種類があり、富山県等で発生した食中毒はO111、ドイツではO104という種類が原因とされています。この機会に、国内における腸管出血性大腸菌感染症予防対策を確認するとともに、特に海外遠征を予定されている選手・役員等に情報提供を行い、下記について周知徹底いただくとともに感染防止にお役立てくださいますようお願いいたします。

記

<症状>

- ・下痢（とくに血液の混じった下痢）、腹痛。
- ・重症になると、腎臓機能障害や命にかかわる。

<予防対策>

- ・食事前の手洗い。
- ・肉は加熱してから食べる（この菌は75℃で1分間以上の加熱で死滅する）。
- ・生肉が触れた食器や箸は、食べるときに使わない。
- ・国内では、野菜は十分に洗う。湯がき（100℃5秒程度）は有効。

<ドイツの腸管出血性大腸菌感染症>

現在のところ、生野菜が原因として疑われています。原因食材が判明するまでの間、ドイツに滞在する場合は、上記の予防方法に加えて、野菜は加熱されたものを、果物は皮をむいてから、食べるようにしてください。原因食材の報道に注意してください。

<参考になる情報>

- ・厚生労働省「腸管出血性大腸菌Q&A」
http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html
- ・国立感染症研究所感染症情報センター
<http://idsc.nih.gov/disease/ehc/2011WHO/who0602.html>
- ・外務省海外安全ホームページ
<http://www.anzen.mofa.go.jp/>