



船橋市長 藤代孝七

市の主催するイベントで、病原性大腸菌O157による食中毒が発生し、市民の皆様には大きな不安を与えましたことを深くお詫び申し上げます。現在、治療を受けている方々とそのご家族には、心よりお見舞い申し上げます。皆様方には一日も早く回復されますようお願いいたしますとともに、市としても今後、誠心誠意対応させていただきます。

市では、O157の感染を最小限に食い止めるため、11月15日、「病原性大腸菌O157等防疫対策本部」を設置しました。船橋保健所、市医師会・薬剤師会と連携して感染予防に努めておりますが、畜産フェスティバルに参加した方で、下痢・おう吐・腹痛などの症状がある方、また、感染の不安をお持ちの方は、ぜひとも検査を受けていただきますようお願い申し上げます。

※O157は手洗いの励行や食品の加熱によって感染を防ぐことができます。詳しくは裏面をご覧ください。

O157は、全く症状が無いものから軽い腹痛や下痢のみで終わるもの、さらに水様便、腹痛、血便とともに腎機能障害などの合併症を起こすものまで様々です。症状の有無に関わらず検査をお受けくださるようお願いいたします。O157に感染していた場合、市販の下痢止め等の薬を服用すると治療の妨げとなる場合がありますので、下痢や腹痛の際は自分で判断せず、医師の診察をお受けください。

畜産フェスティバルでO157発生

すみやかに検査と予防を

10月28日に農業センターで行われた畜産フェスティバルで販売された「牛の丸焼き」が原因で、病原性大腸菌O157による食中毒が発生しました。

市では感染の拡大を防ぐため、当日同フェスティバルに参加した方などを対象に、市内23か所で検査容器の配付と回収を行っています。

〈これまでの経緯〉

- 10月28日 市農業センターで畜産フェスティバルを開催
- 11月8日 3名の感染者が確認され、船橋保健所と協議し、希望者に対し検査を実施することとした
- 11月9日 県が、畜産フェスティバルの参加者からO157が検出されたこと記者発表。市もこれにあわせ、原因は特定されないが検査体制をとる旨記者発表を行い、周知について呼びかける
- 11月10日 市内11か所(健康管理課や各出張所、各保健センター、農業センタ

- 1)で検査容器の配付・回収を開始。あわせて、保健指導課と各保健センターの4か所で相談窓口を設置
- 11月13日 「O157の原因は、畜産フェスティバルで出された牛の丸焼き」と県から連絡を受ける。市もこれにあわせて、検査容器の配付・回収場所に、24時間対応できる消防署、分署、消防出張所の12か所を追加
- 11月15日 感染の拡大を防止するため、市と市医師会、薬剤師会、船橋保健所からなるO157等防疫対策本部を設置

検査容器の配付と提出場所

11月26日(日)までの毎日午前9時～午後5時(土(日)祝を含む)

- ・健康管理課(湊町2～10～25 ☎436-2414)
- ・中央保健センター(海神2～13～25 ☎423-2111)
- ・東部保健センター(薬円台5～31～1 ☎466-1383)
- ・北部保健センター(三咲7～24～1 ☎449-7600)
- ・二宮出張所(滝台1～1～20 ☎464-1811)
- ・芝山出張所(芝山3～10～8 ☎463-2561)
- ・高根台出張所(高根台1～2～5 ☎465-4331)
- ・豊富出張所(豊富町4 ☎457-2003)
- ・習志野台出張所(習志野台2～45～18 ☎466-2811)
- ・二和出張所(二和東5～26～1 ☎447-4507)
- ・農業センター(金堀町522～1 ☎457-7481)

11月26日(日)までの毎日24時間受付(土(日)祝を含む)

- ・中央消防署(湊町2～6～10 ☎435-8664)
- ・夏見分署(夏見2～11～3 ☎422-5344)
- ・本中山消防出張所(本中山1～6～8 ☎047-335-2697)
- ・東消防署(習志野台3～18～23 ☎464-1515)
- ・前原分署(前原西1～6～1 ☎478-3032)
- ・芝山分署(芝山1～39～10 ☎467-9535)
- ・三山分署(三山5～20～5 ☎479-3966)
- ・薬円台消防出張所(薬円台5～24～14 ☎466-1523)
- ・北消防署(馬込町902～2 ☎438-2238)
- ・行田分署(行田2～1～1 ☎438-2117)
- ・三咲分署(三咲3～6～14 ☎447-5432)
- ・小室消防出張所(小室町3326 ☎457-9146)

問合せ

保健指導課
☎436-2382

不安のある方は
ご相談ください

(土)祝を含む毎日

午前9時～午後5時

○保健指導課

☎436-2382

○中央保健センター

☎423-2111

○東部保健センター

☎466-1383

○北部保健センター

☎449-7600

お願い!!

手洗い・加熱を

まず心がけて

O157の感染を防ぐために

石けんを使い、流水で手をよく洗いましょ



- ▽O157の感染を確実に防ぐためには、大腸菌に共通する「熱に弱い」という弱点を攻略する必要があります。O157も、75度で1分加熱すればほとんどが死滅してしまいます。
- あわせて、次のような心がけも大切です。
- ▽帰宅時、調理前、食事前、トイレから出たあとには石けんで十分な手洗いをする
- ▽食材はよく洗い、十分に加熱する。
- ▽まな板、包丁、ふきんなど

O157は熱に弱い

病原性大腸菌O157は伝染病に指定されるほど感染力の強い菌です。患者や保菌者の便で汚染されたものを口にした場合に感染することがあります。潜伏期間は平均5日、最大2週間です。次のことに注意して二次感染の防止にご協力ください。

万一が一出血を伴う下痢をおこしたら

- ①すぐに医師の診察を受け、指示に従いましょ。素人判断で安易に市販薬などを服用しないでください。特に赤ちゃんや小さな子どもの場合は要注意です。
- ②O157に感染している患者の便に触れた時は、ハイアミン等逆性石けんや消毒用アルコールで消毒し、水で十分に洗い流しましょ。
- ③患者の便で汚れた衣服などは、煮沸や漂白剤などにより消毒しましょ。洗濯は家族のものとは別に行い、天日で十分に乾燥させましょ。
- ④患者が乳幼児等と一緒に風呂に入るのを避けましょ。

問

船橋保健所
431・4191

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

1 買い物をするときは

- 肉、魚、野菜などは消費期限などに注意して、新鮮な物を
- 肉や魚はビニール袋などに小分けし、肉汁などをもらさない
- 冷蔵や冷凍が必要な食品は最後に買い、できるだけ早く帰宅を



2 食品を保存するときは

- 持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下が目安
- 肉汁などが他の食品にかからないように、食品ごとに別の容器に
- 肉、魚、卵などを扱うときは、前後に必ず手洗いを

3 下準備のときは

- 作業に入る前にはまず手を洗う。肉、魚、卵などを扱ったときにも必ず手洗いを
- 生の肉や魚を切った後は、他の食品を処理する前に、包丁やまな板を洗い、熱湯をかける
- ラップしてある野菜やカット野菜も流水でよく洗う
- サラダなど生で食べるものに、肉や魚の汁が

- からないようにする
- 食品を室温で解凍しない。必ず冷蔵庫や電子レンジで。解凍は使う分だけにし、冷凍や解凍を繰り返さないようにする
- 包丁、まな板、ふきんなどは、使用后すぐによく洗う。漂白剤に一晩つけ込んだり、熱湯をかけたり、煮沸すれば消毒効果がある

4 調理のときは

- 作業に入る前にはまず手を洗う
- 加熱は十分に。目安は食品の中心部の温度が75℃で1分以上
- 途中で調理をやめるようなときは、室温に放置しない
- 電子レンジには専用の容器を使い、熱の伝わりにくい物は時々かき混ぜる

5 食事のときは

- 食卓につく前にまず手洗い
- 盛り付けは清潔な手で、清潔な器具と食器を使う
- 温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下で
- 調理中に食品を長く放置しない。O157は室温に15~20分置くと2倍になる

6 食品が残ったときは

- 保存は清潔な器具や食器で
- 残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱する
- 時間が経ち、少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる