# 德国肠出血性大肠杆菌O104感染

## 暴发的健康提示

据世界卫生组织发布的消息，德国发生一起肠出血性大肠杆菌感染暴发疫情。截至5月25日，德国已报告276例与此次暴发相关的溶血性尿毒综合症病例，其中3例死亡。瑞典、丹麦、荷兰和英国也有上述病例报告，这些病例均有近期赴德国的旅行史。经德国卫生部门初步调查，发现此次疫情是由于食用被O104:H4血清型的肠出血性大肠杆菌污染的黄瓜等食物所致。该病菌主要通过被污染的食物传播，一般不发生人与人之间直接接触传播。今年4月份以来，我国赴德人员有感染该病菌的风险。

## 疾病特点

肠出血性大肠杆菌是大肠杆菌的一种，因其能产生志贺样毒素而具有较强的致病性。感染到发病的潜伏期为3至8天，平均为3至4天。临床表现主要有：腹部绞痛和腹泻，一些病例为血便样腹泻。多数病人10天内康复，少数病人特别是幼儿和老年人，可出现严重并发症，如以急性肾功能衰竭、溶血性贫血和血小板减少为特点的溶血尿毒综合症。

肠出血性大肠杆菌主要寄生在牛、羊等家畜和其他其它反刍动物体内。人类主要通过食用被人畜粪便污染的食物，如未经烹调或烹煮不彻底的肉馅制品或未经消毒的牛奶等被感染。受人畜粪便污染的水、蔬菜等农产品也可导致人的感染。食物制备不当，可导致该病菌的交叉污染。

## 健康提示

2011年4月以来有赴德国及其周边国家旅行史者，如出现急性血样便腹泻、腹痛或无尿、少尿等症状，应及时到当地医疗机构就诊。就诊时，应主动向医生告知旅行史。

近期赴德国旅行人员，要保持良好卫生习惯，暂时避免生食西红柿、黄瓜及生菜等。如生吃瓜果蔬菜，务必彻底洗净；凉菜、肉制品要做到生熟分开处理和存放；不要喝生水；饭前便后要洗手，接触动物及其粪便后要彻底洗手。

目前正值夏秋季肠道传染病高发季节，更要注意饮食卫生，尽量不要到卫生条件差的的街头摊点就餐；易变质的食物（如吃剩的熟食）应冷藏存放；处理熟食时应洗净手或戴上一次性手套；食物煮熟后应尽快食用，剩菜剩饭食用前应彻底加热；不要食用变质的食物。