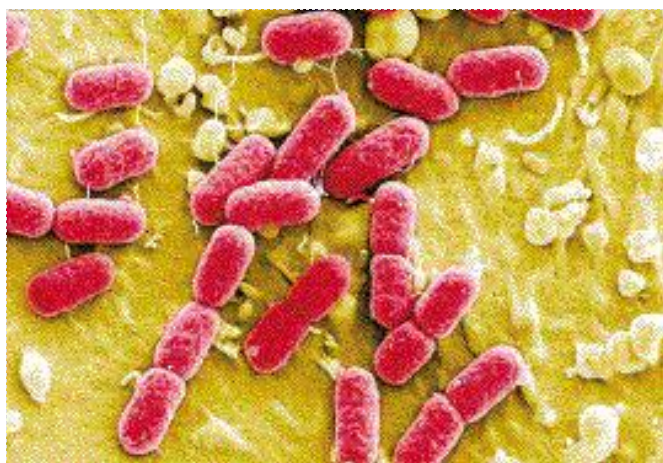


## 德国肠出血性大肠杆菌 O104 感染



2011 年 4 月以来，德国发生了肠出血性大肠杆菌 O104:H4 ( EHEC O104:H4 ) 感染暴发疫情，目前已波及部分欧洲其他国家及美国、加拿大等国家。患者以急性腹泻、腹痛起病，少数病例还可继发溶血性尿毒综合征(HUS)，导致多器官受损，甚至死亡。

## 夏季肠道传染病防控知识要点

时间：2013-01-10 字体：大中小

感染性腹泻是由细菌、病毒、寄生虫等病原微生物引起的以腹泻为主要症状的常见病，患者每天排便在三次及以上，多为水样便、黏液便、血样便等，严重的还有会继发脱水、休克、溶血性尿毒综合症等。而一般的肠道功能紊乱性腹泻症状较轻，具有自愈性。

近期在德国等国家和地区发生的出血性大肠杆菌（EHEC）引起的腹泻暴发，部分病人发生溶血性尿毒综合征等严重并发症，并出现几十例死亡。此种细菌比较耐酸，在冰箱的低温环境中仍可以生存数月，在 30-42 度生长最好，但不耐高温。如果在加工食物中生熟交叉污染，加热不透，直接进食未加热冰箱储存的食物，都有可能造成感染。此外，EHEC 可以通过牛、羊等动物粪便长期排菌，一旦这些粪便污染了食物，如牛肉、牛奶等，且加热不彻底，就会造成进食者的感染。

随着气温增高，夏秋季肠道传染病也进入高发季节，为了预防发生肠道传染病，特提醒公众注意：

1. 养成“喝开水、吃熟食、勤洗手”的良好卫生习惯。
2. 尽量不要到卫生条件差的街头摊点就餐，尽量在外少吃凉拌菜和肉类烧烤食物；
3. 注意家庭饮食卫生，食物制作要加热 3 分钟以上。尽量不吃剩饭菜。冰箱不是“保险箱”，冰箱内储放的直接入口食品，经卫生处理后才能进食。
4. 加工凉拌菜时，加工者要把双手清洗干净，一定要用专用的熟食案板和刀具，不要和生肉刀具和案板混用，将生菜在加工前用开水过一下，盛放凉拌菜和色拉的容器要专用。
5. 蔬菜水果要先用清水浸泡，然后使用清洁水冲洗三遍以上，特别是一些带叶、带根的蔬菜，要特别注意根部的清洗，葡萄、草莓等水果需要在清水中适当加