

平成28年6月27日(月)

県政 F ネット

感染症の予防のための  
情報提供について

連絡先
三重県健康福祉部 薬務感染症対策課 感染症対策班 担当：松本・平岡 電話：059-224-2352

病名	腸管出血性大腸菌(O157)感染症		
年齢及び性別	37歳・女性	職業	会社員
住所	松阪市		
発病年月日	平成28年 6月23日		
診断年月日	平成28年 6月27日		

(患者発生の経過)

6月23日 水様性下痢(2~3回/日)、腹痛の症状がみられた。  
 6月24日 水様性下痢(3~4回/日)、血便(3~4回/日)、腹痛の症状がみられたので、松阪市内の診療所を受診後、同市内の病院に入院となる。  
 6月25日 水様性下痢(10数回/日)、血便(10数回/日)、腹痛の症状がみられた。  
 6月27日 6月24日の便検査の結果から、腸管出血性大腸菌(O157)感染症と診断された。  
 6月27日現在、患者は下痢等の症状があり、入院中ですが快方に向かっています。

【防疫措置】 家族・接触者の健康状況調査及び検便の実施(松阪保健所)

【県内での腸管出血性大腸菌感染症の発生状況】(四日市市保健所分を含む)

	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年
患者	50	44	39	27	8
保菌者	24	18	19	10	4
計(感染者)	74	62	58	37	12

※平成28年1月1日~平成28年6月27日現在まで本件含む

平成28年内 患者：O157(4人)：O26(4人)

保菌者：O26(4人)

【自分でできる対策】

1 予防の3原則

① 加熱(菌を殺す)

この菌は熱に弱く、75℃、1分の加熱で死滅します。  
 肉の生食は避けて下さい。特に子どもや高齢者は注意して下さい。  
 ひき肉は、十分に加熱をしましょう。  
 焼き肉を食べる時は、生肉を取る箸と食べる箸を使い分け、よく焼きましょう。  
 井戸水は、煮沸してから飲んで下さい。

② 迅速・冷却(菌を増やさない)

調理した食品はすぐに食べましょう。  
 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫(10℃以下)や冷凍庫(-15℃以下)に入れましょう。

③ 清潔(菌をつけない)

手指や調理器具は十分に洗いましょう。

2 暴飲暴食を避け、睡眠を十分にとるなど体力・体調を保って下さい。

3 腹痛・下痢等の症状がでた場合、すぐに医師の診察を受けて下さい。