

平成28年10月14日(金)

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 感染症対策班	薬務感染症対策課 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	73歳・女性	職業	無職
住所	三重郡		
発病年月日	平成28年10月9日		
診断年月日	平成28年10月13日		

(患者発生の経過)

10月9日 腹痛、下痢・血便(10回/日)の症状がみられた。

10月10日 腹痛、水様性下痢便・血便(頻回)の症状がみられたので、四日市市内の病院の救急外来を受診した。

10月11日 腹痛、下痢便(4~5回/日)の症状が継続した。同病院を再受診した。

10月13日 軟便(2~3回/日)のみで、症状は軽快したが、10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。

10月14日現在、患者に症状はありません。

【防疫措置】 家族・接触者の健康状況調査及び検便の実施(桑名保健所)

【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	23
保菌者	24	18	19	10	13
計(感染者)	74	62	58	37	36

※平成28年1月1日~平成28年10月14日現在まで本件含む

平成28年内訳 患者：O157(16人)：O26(6人)：O121(1人)

保菌者：O157(6人)：O26(6人)：O146(1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。