

平成29年8月21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 感染症対策班	薬務感染症対策課 担当：松本・小掠 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	85歳・男性	職業	無職
住所	津市		
発病年月日	平成29年 8月18日		
診断年月日	平成29年 8月21日		

（患者発生の経過）
 8月18日 軟便、発熱（37.4℃）がみられた。
 8月19日 血便を伴う下痢便（2回/日）、腹痛、嘔気、嘔吐の症状がみられたため津市内の病院を受診し、入院。
 8月20日 血便を伴う下痢便（7回/日）の症状がみられた。
 8月21日 8月19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。血便を伴う下痢便（2回/日）の症状がみられるため、入院治療継続中。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（津保健所）

【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25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
患者	44	39	27	29	11
保菌者	18	19	10	15	7
計（感染者）	62	58	37	44	18

※平成29年1月1日～平成29年8月21日現在まで本件含む
 平成29年内 患者：O157（8人）：O26（2人）：O145（1人）
 保菌者：O157（6人）：O26（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。