

感染症の予防のための  
情報提供について【2事例】

病名	腸管出血性大腸菌(O157)感染症																												
<p><b>【概要】</b>  昨日、津市内2か所の医療機関から、腸管出血性大腸菌感染症の発生(2名)の届出がありました。患者概要は下記のとおりです。  なお、調査の結果、今回の患者2名と前回の患者(8月21日 資料提供済み85歳男性)は、いずれも同じ津市内の介護老人保健施設を利用しています。</p> <p><b>【患者発生の経過】</b>  (1) 患者1(83歳、女性、無職、津市在住)  8月19日 血便を伴う下痢便(4~5回/日)、嘔気の症状がみられたため、津市内の病院を受診し入院となった。  8月23日 8月21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。  8月24日現在、患者は入院中です。  (2) 患者2(85歳、女性、無職、津市在住)  8月20日 嘔吐、軟便、発熱(37.2℃)の症状がみられたため、津市内の病院を受診し、その後、下痢(2~3回/日)の症状がみられた。  8月21日 下痢便(2回/日)、血便の症状がみられたため、津市内の病院を再受診後、別の病院に入院となった。  8月23日 8月21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。  8月24日現在、患者は入院中です。</p>																													
<p><b>【津保健所の対応】</b> 施設に対する手洗いの徹底や消毒等感染拡大防止のための指導の実施。  施設の職員及び利用者の健康状況調査、検便の実施。  食品、施設ふき取り検査の実施。</p>																													
<p><b>【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)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成25年</th> <th>平成26年</th> <th>平成27年</th> <th>平成28年</th> <th>平成29年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>患者</td> <td>44</td> <td>39</td> <td>27</td> <td>29</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>保菌者</td> <td>18</td> <td>19</td> <td>10</td> <td>15</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>計(感染者)</td> <td>62</td> <td>58</td> <td>37</td> <td>44</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>※平成29年1月1日~平成29年8月24日現在まで本件含む  平成29年内訳 患者：O157(10人)：O26(2人)：O145(1人)  保菌者：O157(6人)：O26(1人)</p>							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	13	保菌者	18	19	10	15	7	計(感染者)	62	58	37	44	20
	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	13																								
保菌者	18	19	10	15	7																								
計(感染者)	62	58	37	44	20																								
<p><b>【自分でできる対策】</b>  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。</p>																													