

感染症の予防のための
情報提供について【2事例】

病名	腸管出血性大腸菌感染症																								
<p>【概要】 桑名市（事例1）、津市（事例2）の医療機関から、腸管出血性大腸菌感染症の発生の連絡がありました。内容は下記のとおりです。</p> <p>【患者発生の経過】</p> <p>（1）事例1（21歳、男性、大学生、いなべ市在住） 9月10日 腹痛、軟便の症状がみられた。 9月11日 水様便と血便（頻回）、悪心嘔吐の症状がみられた。 9月12日 水様便と血便（頻回）、発熱（37.1℃）、悪心嘔吐、食欲不振の症状がみられたため桑名市内の診療所を受診後、同市内の病院に入院となった。 9月13日 水様便と血便の症状がみられた。 9月14日 9月12日の便検査の結果から、腸管出血性大腸菌（型不明）感染症と診断された。 9月15日現在、患者は水様便と血便の症状があり入院中ですが、快方に向かっています。</p> <p>（2）事例2（47歳、女性、会社員、津市在住） 9月10日 下痢（2～3回/日）の症状がみられた。 9月11日 下痢（頻回）の症状がみられたため津市内の診療所を受診。その後、血便の症状がみられた。 9月12日 再び同診療所を受診し、同市内の病院に紹介入院となった。 9月15日 9月12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。 9月15日現在、患者は腹痛の症状があり入院中ですが、快方に向かっています。</p> <p>【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、津保健所）</p> <p>【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）</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>22</td> </tr> <tr> <td>保菌者</td> <td>18</td> <td>19</td> <td>10</td> <td>15</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>計（感染者）</td> <td>62</td> <td>58</td> <td>37</td> <td>44</td> <td>32</td> </tr> </tbody> </table> <p>※平成29年1月1日～平成29年9月15日現在まで本件含む 平成29年内 患者：O157（18人）：O26（2人）：O145（1人）：型不明（1人） 保菌者：O157（9人）：O26（1人）</p> <p>【自分でできる対策】</p> <p>1 予防の3原則</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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>			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	22	保菌者	18	19	10	15	10	計（感染者）	62	58	37	44	32
	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	22																				
保菌者	18	19	10	15	10																				
計（感染者）	62	58	37	44	32																				