

平成29年9月28日(木)

県政 F ネット

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・小掠
電話：059-224-2352

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】 昨日、鈴鹿市内、桑名市内の医療機関から、腸管出血性大腸菌感染症の発生の届出がありました。患者概要は下記のとおりです。</p> <p>【患者発生の経過】</p> <p>(1) 患者1 (42歳、女性、パート、鈴鹿市在住) 9月13日 軟便(1回/日)、腹痛、発熱(37.4℃)の症状がみられた。 9月14日 水様便(1回/日)、腹痛、発熱(37.9℃)症状がみられたため、鈴鹿市内の病院を受診した。 9月16日 症状が継続したため、同病院を再び受診し入院となり、20日退院となった。 9月25日 9月20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28日現在、患者に症状はありません。</p> <p>(2) 患者2 (16歳、男性、高校生、桑名市在住) 9月23日 水様便(10回/日)、血便、腹痛の症状みられた。 9月24日 水様便(頻回)、血便、腹痛の症状がみられた。 9月25日 症状が継続したため、桑名市内の病院を受診し入院となった。 9月27日 9月25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28日現在、患者は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(鈴鹿、桑名保健所)</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>25</td> </tr> <tr> <td>保菌者</td> <td>18</td> <td>19</td> <td>10</td> <td>15</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>計(感染者)</td> <td>62</td> <td>58</td> <td>37</td> <td>44</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table> <p>※平成29年1月1日～平成29年9月28日現在まで本件含む 平成29年内 患者：O157(20人)：O26(2人)：O145(1人)：型不明(2人) 保菌者：O157(10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	25	保菌者	18	19	10	15	11	計(感染者)	62	58	37	44	36
	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	25																				
保菌者	18	19	10	15	11																				
計(感染者)	62	58	37	44	36																				
<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。 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>																									