

感染症予防のための情報提供

病名	腸管出血性大腸菌感染症（O157）				
年齢及び性別	4才・男性	職業	保育園児		
住所	伊勢市				
発病年月日	平成30年 9月23日				
診断年月日	平成30年 9月29日				
<p>（患者発生の経過）</p> <p>9月23日 下痢の症状がみられた。</p> <p>9月24日 下痢に加え、腹痛、血便の症状がみられた。</p> <p>9月25日 症状が悪化したため、市内の診療所を受診した。</p> <p>9月26日 症状が継続したため、再び同診療所を受診し、同市内病院へ紹介受診となった。</p> <p>9月29日 9月25日の便検査から、腸管出血性大腸菌感染症と診断された。 症状は軽減したものの、腹痛等が改善しないため26日に受診した同病院へ入院となった。</p> <p>10月1日 患者は現在、入院中ですが徐々に症状も軽減し快方に向かっています。</p>					
【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（伊勢保健所）					
【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26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年
患者	39	27	29	29	23
保菌者	19	10	15	13	15
計(感染者)	58	37	44	42	38
<p>※平成30年1月1日～平成30年10月1日現在まで本件含む</p> <p>平成30年内 患者：O157（18人）O26（2人）O111（1人）O121（1人） O165（1人）</p> <p>保菌者：O157（13人）O121（2人）</p>					
【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。					