

感染症の予防のための情報提供について

病名	腸管出血性大腸菌感染症（O157）				
年齢及び性別	18才・男性	職業	大学生		
住所	伊勢市				
発病年月日	平成30年11月 1日				
診断年月日	平成30年11月 7日				
<p>（患者発生の経過）</p> <p>11月1日 頻回の下痢に加え、腹痛の症状がみられたため、市内の診療所を受診した。 夕刻、血便が出たため、市内の病院を受診し、検便を実施後帰宅した。</p> <p>11月2日 血便、腹痛の症状が継続したため、同病院を再受診し入院となった。</p> <p>11月4日 血便、腹痛の症状は軽快したものの、下痢、圧痛の症状がみられた。</p> <p>11月7日 11月1日の便検査から、腸管出血性大腸菌と診断された。 患者は現在、入院中で軟便の症状があるものの、快方に向かっている。</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	27
保菌者	19	10	15	13	16
計(感染者)	58	37	44	42	43
<p>※平成30年1月1日～平成30年11月7日現在まで本件含む</p> <p>平成30年内 患者：O157（21人）O26（3人）O111（1人）O121（1人） O165（1人）</p> <p>保菌者：O157（13人）O121（2人）不明（1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。					