

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

【概要】

本日、三重郡、津市の医療機関から、腸管出血性大腸菌(O157)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。

【患者発生の経過】

(1) 事例1 (9歳、男性、小学生、三重郡在住)

9月4日 腹痛、下痢(10回/日)の症状がみられた。

9月5日 腹痛、下痢(10回/日)、発熱(37℃)の症状が続いたので、三重郡内の診療所を受診。

9月7日 腹痛、軟便(2回/日)の症状がみられた。

9月8日 9月5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8日現在、患者に症状はありません。

(2) 事例2 (40歳、女性、会社員、津市在住)

9月3日 腹痛、下痢の症状がみられた。

9月5日 腹痛、下痢(5~6回/日)の症状がみられたので、津市内の病院を受診。

9月8日 9月5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8日現在、患者は腹痛、下痢の症状があり入院中ですが、快方に向かっています。

※2事例についての関連性については、現在調査中です。

【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)

【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24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年
患者	50	44	39	27	17
保菌者	24	18	19	10	10
計(感染者)	74	62	58	37	27

※平成28年1月1日~平成28年9月8日現在まで本件含む

平成28年内訳 患者：O157(11人)：O26(5人)：O121(1人)

保菌者：O157(4人)：O26(5人)：O146(1人)

【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。