

平成29年2月21日（火）

県政 F ネット

感染症の予防のための
情報提供について

連絡先	
三重県健康福祉部 感染症対策班	薬務感染症対策課 担当：松本・平岡 電話：059-224-2352

病名	腸管出血性大腸菌（型不明）感染症		
年齢及び性別	75歳・男性	職業	無職
住所	鈴鹿市		
発病年月日	平成29年2月16日		
診断年月日	平成29年2月20日		

（患者発生の経過）

2月16日 腹痛、血便、水様性下痢（2～3回／日）、倦怠感の症状がみられた。
 2月18日 腹痛、血便、水様性下痢（1回／日）、倦怠感の症状が続いたので、鈴鹿市内病院を受診後、入院となる。
 2月20日 2月18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。
 2月21日現在、患者に症状はありません。

【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25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
患者	44	39	27	29	1
保菌者	18	19	10	15	0
計（感染者）	62	58	37	44	1

※平成29年1月1日～平成29年2月21日現在まで本件含む
 平成29年内訳 患者：型不明（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。