

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（O 1 5 7）感染症				
年齢及び性別	3 0 歳・男性		職 業	無 職	
住 所	津市				
発 病 年 月 日	平成 2 9 年 7 月 3 0 日				
診 断 年 月 日	平成 2 9 年 8 月 4 日				
（患者発生の経過） 7 月 3 0 日 発熱(37.9℃)、倦怠感の症状がみられた。 7 月 3 1 日 腹痛、下痢・血便（10 回以上/日）の症状がみられた。 8 月 1 日 症状が継続したため、津市内の病院を受診し入院となった。 8 月 4 日 8 月 1 日の便検査の結果から、腸管出血性大腸菌（O 1 5 7）感染症と診断された。 8 月 4 日現在、患者は下痢症状があり入院中ですが、快方に向かっています。					
【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（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 2 5 年	平成 2 6 年	平成 2 7 年	平成 2 8 年	平成 2 9 年
患 者	4 4	3 9	2 7	2 9	9
保菌者	1 8	1 9	1 0	1 5	6
計（感染者）	6 2	5 8	3 7	4 4	1 5
※平成 2 9 年 1 月 1 日～平成 2 9 年 8 月 4 日現在まで本件含む					
平成 2 9 年内 患 者：O 1 5 7（6 人）：O 2 6（2 人）：O 1 4 5（1 人）					
保菌者：O 1 5 7（5 人）：O 2 6（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、7 5℃、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。					