

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 薬務感染症対策課 感染症対策班	薬務感染症対策課 担当：松本・小掠 電話：059-224-2352

【県民の皆様へ】

腸管出血性大腸菌感染症は例年、夏に発生件数の多い感染症です。今年も8月に入ってから、発生件数が増加しています。県民の皆様には下記「予防の3原則」を徹底していただき、感染予防に心がけてください。

病 名	腸管出血性大腸菌（O157）感染症		
年齢及び性別	8歳・男性	職 業	小学生
住 所	桑名市		
発病年月日	平成29年 8月18日		
診断年月日	平成29年 8月28日		

（患者発生の経過）

8月18日 腹痛、下痢、血便の症状がみられたため、桑名市内の診療所を受診。  
その後、症状が軽減した。

8月28日 8月18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。  
8月29日現在、患者に症状はありません。

※8月21日、24日、25日に情報提供しました腸管出血性大腸菌（O157）感染症事例との関連性は現在のところありません。

【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（桑名保健所）

【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	18
保菌者	18	19	10	15	9
計（感染者）	62	58	37	44	27

※平成29年1月1日～平成29年8月29日現在まで本件含む

平成29年内 患 者：O157（14人）：O26（2人）：O145（1人）：型不明（1人）  
保菌者：O157（8人）：O26（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。