

平成29年11月30日(木)

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

病 名	腸管出血性大腸菌感染症		
年齢及び性別	43歳・女性	職 業	アルバイト
住 所	津市		
発病年月日	平成29年 11月 25日		
診断年月日	平成29年 11月 30日		

(患者発生の経過)

11月25日 軟便の症状がみられた。

11月27日 腹痛、下痢、倦怠感の症状がみられたため、津市内の診療所を受診したが、症状が改善せず、血便が見られたため、津市内の病院を受診し入院となった。

11月30日 11月27日の便検査の結果から、腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

11月30日現在、患者は症状があり入院中です。

【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25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
患 者	44	39	27	29	29
保菌者	18	19	10	15	13
計(感染者)	62	58	37	44	42

※平成29年1月1日～平成29年11月30日現在まで本件含む

平成29年内 患 者：O157(26人)：O26(2人)：O145(1人)：型不明(2人)

保菌者：O157(10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。