

平成30年4月18日(水)

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	
三重県医療保健部	薬務感染症対策課
感染症対策班	担当：金谷・西岡
電話：059-224-2352	

病 名	腸管出血性大腸菌感染症 (O26)		
年齢及び性別	10ヶ月・男性	職 業	無
住 所	鈴鹿市		
発病年月日	平成30年 4月 12日		
診断年月日	平成30年 4月 18日		

(患者発生の経過)

- 4月12日 軟便の症状がみられた。
- 4月13日 軟便の症状が継続し、発熱(38.2℃)がみられた。
- 4月14日 軟便の症状が継続したため、鈴鹿市内の診療所を受診した。
- 4月17日 軟便の症状が改善しないため、再度同診療所を受診した。
- 4月18日 4月14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。  
4月18日現在、患者は軟便の症状がありますが、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(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26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年
患 者	39	27	29	29	2
保菌者	19	10	15	13	1
計(感染者)	58	37	44	42	3

※平成30年1月1日～平成30年4月18日現在まで本件含む

平成30年内訳 患 者：O26(2人)

保菌者：O157(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。