

感染症の予防のための
情報提供について

平成30年5月30日（水）

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・小掠
電話： 059-224-2352

病 名	腸管出血性大腸菌感染症（O157）				
年齢及び性別	5才・女性		職 業	保育園児	
住 所	鈴鹿市				
発 病 年 月 日	平成30年 5月 24日				
診 断 年 月 日	平成30年 5月 29日				
（患者発生の経過） 5月24日 腹痛・下痢の症状がみられた。 5月25日 腹痛が継続し、下痢の症状が頻回にみられた。 5月26日 腹痛が継続し、軟便の症状がみられ、市外の診療所を受診した。 5月29日 5月26日の便検査から、腸管出血性大腸菌感染症と診断された。 5月29日現在、患者は腹痛・軟便の症状がみられるものの、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	5
保菌者	19	10	15	13	1
計(感染者)	58	37	44	42	6
※平成30年1月1日～平成30年5月29日現在まで本件含む 平成30年内 患 者：O157（3人）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。					