

平成30年8月6日(月)

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・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	10才・女性	職 業	小学生
住 所	鈴鹿市		
発病年月日	平成30年 8月 1日		
診断年月日	平成30年 8月 6日		

(患者発生の経過)

- 8月 1日 軟便(数回/日)の症状がみられた。
- 8月 2日 腹痛、水様性下痢(5~6回/日)、嘔吐(1回)の症状がみられ、鈴鹿市内の診療所を受診した。
- 8月 5日 腹痛、水様性下痢(1~2回)の症状がみられた。
- 8月 6日 8月2日の便検査から、腸管出血性大腸菌感染症と診断された。
- 8月 6日現在、患者は症状が継続してい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	13
保菌者	19	10	15	13	7
計(感染者)	58	37	44	42	20

※平成30年1月1日~平成30年8月6日現在まで本件含む

平成30年内 患 者：O157(8人) O26(2人) O111(1人) O121(1人)
O165(1人)

保菌者：O157(5人) O121(2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。