

感染症の予防のための情報提供について

病 名	腸管出血性大腸菌感染症 (型不明)				
年齢及び性別	19才・女性	職 業	大学生		
住 所	津市				
発病年月日	令和 元年 11 月 7 日				
診断年月日	令和 元年 11 月 13 日				
(患者発生の経過)					
11月 7日 腹痛がみられた。					
11月 8日 腹痛、血便、発熱、嘔吐、倦怠感の症状がみられ、津市内の診療所を受診した。					
同 日 津市内の病院を受診し入院となった。					
その後、溶血性尿毒症症候群 (HUS) と診断された。					
11月13日 11月9日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。					
11月14日 現在、患者は入院中ですが、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 (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)					
	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
患者	27	29	29	32	27
保菌者	10	15	13	19	20
計(感染者)	37	44	42	51	47
※2019年1月1日～2019年11月14日現在まで本件含む					
2019年内訳 患者：O157 (19人) O26 (3人) O111 (1人) O145 (1人) O115 (1人) 型不明 (2人)					
保菌者：O157 (4人) O26 (5人) O8 (4人) O145 (2人) O103 (1人) O115 (1人) O128 (1人) 型不明 (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。					