

感染症の予防のための情報提供について

【腸管出血性大腸菌】

	事例 (1)	事例 (2)
○血清型	○157	○157
年齢・性別	44才・女性	79才・女性
職業	パート	無職
住所	桑名市	東員町
発病年月日	令和 2年10月11日	令和 2年10月10日
診断年月日	令和 2年10月17日	令和 2年10月17日
経過	<ul style="list-style-type: none"> ・10月11日 腹痛・水様性下痢・血便がみられた。 ・10月12日 症状継続したため、桑名市内の診療所を受診した。 ・10月13日 血便継続のため、同診療所を再受診した。 ・10月17日 10月13日の検便から腸管出血性大腸菌と診断された。 	<ul style="list-style-type: none"> ・10月10日 腹痛・下痢がみられた。 ・10月12日 症状継続したため、東員町内の診療所を受診した。 ・10月13日 血便がみられたため、同診療所を再受診した。 ・10月17日 10月13日の検便から腸管出血性大腸菌と診断された。
現患者症状	症状なし	症状なし
接触者の健康調査及び検便の実施	桑名保健所	桑名保健所

【県内での腸管出血性大腸菌の発生状況】(四日市市を含む)

	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
患者	29	29	32	29	18
保菌者	15	13	19	20	8
計(感染者)	44	42	51	49	26

※2020年1月1日～2020年10月18日現在まで本件含む

2020年内 患者：○157 (17人) ○26 (1人)

保菌者：○157 (5人) ○128 (1人) ○146 (1人) 型不明 (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。