

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	10代・女性	職業	専門学校生		
住所	桑名市				
発病年月日	令和4年7月4日				
診断年月日	令和4年7月11日				
<p>（患者発生の経過）</p> <p>7月4日 腹痛がみられた。</p> <p>7月5日 下痢、血便がみられた。</p> <p>7月6日 桑名市内の医療機関Aを受診した。</p> <p>7月7日 症状継続のため医療機関Aを再度受診し、同市内の医療機関Bを紹介され受診した。</p> <p>7月11日 7月7日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。</p> <p>患者は、現在、快方に向かっています。</p>					
【防疫措置】 接触者の健康状況調査及び検便の実施（桑名保健所）					
【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）					
	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
患者	32	29	22	26	6
保菌者	19	20	13	11	5
計(感染者)	51	49	35	37	11
<p>※2022年1月1日～2022年7月11日現在まで本件含む</p> <p>2022年内訳 患者：O157（4人）、O26（1人）、型不明（1人）</p> <p>保菌者：O146（1人）、O26（2人）、型不明（2人）</p>					
【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。					