

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（O157）				
年齢及び性別	10歳代・女性	職業	大学生		
住所	鈴鹿市				
発病年月日	令和4年9月5日				
診断年月日	令和4年9月14日				
<p>（患者発生の経過）</p> <p>9月5日 腹痛、下痢がみられた。</p> <p>9月9日 症状継続のため、亀山市内の医療機関Aを受診した。</p> <p>9月14日 9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。 患者は、現在、症状はありません。</p>					
【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）					
	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
患者	32	29	22	26	21
保菌者	19	20	13	11	17
計(感染者)	51	49	35	37	38
<p>※2022年1月1日～2022年9月14日現在まで本件含む</p> <p>2022年内訳 患者：O157（19人）、O26（1人）、型不明（1人） 保菌者：O157（7人）、O146（2人）、O115（2人）、O103（1人）、 O26（2人）、型不明（3人）</p>					
<p>【自分でできる対策】</p> <p>1 予防の3原則</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					