

## 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代・男性            | 職業    | 小学生   |       |       |
| 住所  | 鈴鹿市               |       |       |       |       |
| 発病年月日   | 令和5年10月29日        |       |       |       |       |
| 診断年月日   | 令和5年11月6日         |       |       |       |       |
| <p>（患者発生の経過）</p> <p>10月29日 腹痛がみられた。</p> <p>10月30日 腹痛、下痢がみられた。</p> <p>11月1日 症状が継続したため、鈴鹿市内の医療機関を受診した。</p> <p>11月6日 11月1日の便検査から腸管出血性大腸菌感染症と診断された。<br/>現在、患者に症状はありません。</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）   |                   |       |       |       |       |
|   | 2019年             | 2020年 | 2021年 | 2022年 | 2023年 |
| 患者  | 29                | 22    | 26    | 29    | 32    |
| 保菌者   | 20                | 13    | 11    | 23    | 19    |
| 計(感染者)  | 49                | 35    | 37    | 52    | 51    |
| <p>※2023年1月1日～2023年11月6日現在まで本件含む</p> <p>2023年内訳 患者：O157（30人）、型不明（2人）<br/>保菌者：O157（15人）、O26（1人）、O145（1人）、O25（1人）<br/>O146（1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。   |                   |       |       |       |       |