

感染症の発生について(情報提供)

【概要】

市内医療機関から腸管出血性大腸菌(O121)感染症の発生届が当保健所にありました。
内容につきましては、下記のとおりです。
これは感染症法第16条に基づく発生動向情報であり、感染予防について呼びかけるものです。

| | |
|--------|-------------------|
| 病名 | 腸管出血性大腸菌(O121)感染症 |
| 年齢及び性別 | 13歳 男 |
| 職業 | 中学生 |
| 住所 | 四日市市 |
| 発病年月日 | 平成25年 8月 8日 |
| 診断年月日 | 平成25年 8月 14日 |

【患者発生の経過】

8月 8日 腹痛あり。
8月 9日 水様性下痢(頻回)、血便持続するため市内医療機関を受診。
8月 14日 8月9日の便検査結果から腸管出血性大腸菌(O121)感染症と診断。

8月15日現在、患者は症状軽減しており、快方に向かっています。

【防疫措置】

家族・接触者の健康状況調査及び検便の実施

【四日市市内の腸管出血性大腸菌感染症の発生状況】

平成25年1月1日～平成25年8月15日現在まで本件含む ()内は三重県内の発生

| | 平成22年 | 平成23年 | 平成24年 | 平成25年 |
|--------|----------|---------|---------|--------|
| 患者 | 19 (187) | 6 (31) | 12 (50) | 4 (32) |
| 保菌者 | 17 (164) | 9 (19) | 3 (24) | 4 (13) |
| 計(感染者) | 36 (351) | 15 (50) | 15 (74) | 8 (45) |

【自分で出来る予防対策】

1 予防の3原則

①加熱(菌を殺す)

この菌は熱に弱く、75℃、1分間の加熱で死滅します。
肉の生食は避けてください。特に子どもや高齢者は注意してください。
ひき肉は、十分に加熱をしましょう。
焼肉を食べる時は、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ください。

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。

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 暴飲暴食は避け、睡眠を十分にとるなど体力・体調を保ってください。

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ください。

連絡先

四日市市保健所 保健予防課 (059-352-0594,0595)
担当：村上、白木、吉澤