資 料 提 供	（令和元年８月７日）
担当課(室)	健康推進課
担　当　者	並川・花光
電話(直通)	073-441-2643

腸管出血性大腸菌感染症発生報告

１　病名
　腸管出血性大腸菌感染症（Ｏ（オー）　１５７）

２　患者の住所等
　住　所　西牟婁郡
　性別等　女性／幼児

３　発病診断等
　発病年月日：令和　元年　７月２８日
　初診年月日：令和　元年　８月　１日
　診断年月日：令和　元年　８月　６日
　診断方法：便から腸管出血性大腸菌を検出　ベロ毒素＋(VT2)

４　症状等
　腹痛、水様性下痢、血便
　現在、患者は回復傾向です。

５　対応
　田辺保健所は、患者・家族に対し十分な手洗いなど二次感染予防の指導を行いました。
　感染源については、現在調査中です。

６　その他
１）今年（平成３１年）１月からの県内の腸管出血性大腸菌感染症発生状況

	患者数(今回を含む)	無症状保菌者	計
腸管出血性大腸菌Ｏ１５７	7	1	8
腸管出血性大腸菌Ｏ２６	0	1	1
腸管出血性大腸菌Ｏ不明	1	2	3

〈参考〉平成３０年１年間での県内の腸管出血性大腸菌感染症発生状況

	患者数(今回を含む)	無症状保菌者	計
腸管出血性大腸菌Ｏ１５７	9	1	１０
腸管出血性大腸菌Ｏ２６	2	0	2
腸管出血性大腸菌Ｏ１４６	0	1	1
腸管出血性大腸菌Ｏ１２１	2	0	2
腸管出血性大腸菌Ｏ１０３	0	1	1
腸管出血性大腸菌Ｏ不明	1	0	1

２）感染予防
　腸管出血性大腸菌感染症は、年間を通じ発生しますので注意が必要です。
　感染予防のポイントは、
　①調理や食事の前には十分に手を洗いましょう。
　また、外出から帰ったときや、トイレから出たときには、薬用石鹸等を用いて十分に手を洗うことが大切です。
　②生肉は、中まで十分に加熱（中心部を７５℃１分間以上）してください。
　③調理器具は食品ごとにこまめに流水で洗い、熱湯をかけておきましょう。生肉を扱った調理器具で他の食材を扱うと感染の原因となることがあります。
　④焼肉などのときは、生肉を取る箸と食べる時に使う箸を別々にしましょう。

３）下痢や発熱を伴う腹部症状があるときは、早めに医療機関を受診するよう、報道各社から県民のみなさんへ情報提供をお願いいたします。

★プライバシーの保護については、十分な御配慮をお願いいたします。