

資料提供	令和5年11月2日
担当課(室)	健康推進課
担当者	野田・田村・江川
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⁺ 不明)
- 2 患者の住所等
住所 橋本市
性別等 男性/幼児
- 3 発病診断等
発病年月日：令和5年10月25日
初診年月日：令和5年10月27日
診断年月日：令和5年10月31日
診断方法：便から腸管出血性大腸菌を検出、ペロ毒素陽性(VT2)
- 4 症状等
水様性下痢、血便、嘔吐
現在、患者は入院加療中です。
- 5 対応
橋本保健所は、家族等に対して、十分な手洗い等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) 令和5年1月から現在までの県内の腸管出血性大腸菌感染症発生状況

	患者数	無症状保菌者	計
腸管出血性大腸菌O157	13	0	13
腸管出血性大腸菌O145	2	1	3
腸管出血性大腸菌O111	2	0	2
腸管出血性大腸菌O103	1	0	1
腸管出血性大腸菌O不明	0	1	1

(参考) 令和4年一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	無症状保菌者	計
腸管出血性大腸菌O157	11	5	16
腸管出血性大腸菌O103	2	0	2
腸管出血性大腸菌O1	1	0	1
腸管出血性大腸菌O不明	0	0	0

2) 感染予防

腸管出血性大腸菌感染症は、年間を通じて発生するため注意が必要です。

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、外出から帰った時やトイレから出た時には、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焼肉等の時は、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時は、早めに医療機関を受診するよう、報道各社から県民の皆様へ情報提供をお願いします。

★プライバシーの保護については、十分な御配慮をお願いします。