

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（O157）
- 2 患者の住所等
住 所 西牟婁郡
性別等 女性／40歳代
- 3 発病診断等
発病年月日：令和6年7月31日
初診年月日：令和6年8月1日
診断年月日：令和6年8月3日
診断方法：便から腸管出血性大腸菌（O157）を検出、ベロ毒素（VT2）
- 4 症状等
腹痛・下痢・血便・発熱
現在、患者は回復しています。
- 5 対応
田辺保健所は、患者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6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O91	0	1	1
腸管出血性大腸菌O103	3	1	4
腸管出血性大腸菌O146	0	3	3
腸管出血性大腸菌O157	4	1	5
腸管出血性大腸菌O不明	0	1	1

<参考> 令和5年一年間における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	1	14
腸管出血性大腸菌O111	2	0	2
腸管出血性大腸菌O145	2	1	3
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

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

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℃で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。