

## 腸管出血性大腸菌（<sup>オー</sup>O157）感染症患者等の発生について （第 2 報）

平成 30 年 7 月 12 日に発表した新川厚生センター管内における腸管出血性大腸菌（O157）感染症患者 1 名（女性・50 歳代）に係る接触者調査を実施したところ、新たに 2 名から腸管出血性大腸菌が検出されました。（累計 3 名）

なお、富山市保健所によれば、今般の 3 名のうち 2 名については、6 月 30 日（土）に富山市内飲食店で喫食した焼肉等を原因とする食中毒症状を呈していたことが判明しましたとのこと。【別添参照：7/16 富山市報道発表文】

### 1. 患者等の状況

- ・患者等 感染者 50 歳代 女性（新川厚生センター管内）  
患者 50 歳代 男性（中部厚生センター管内）
- ・経緯 7 月 11 日（水）第 1 報の患者の発生を受け、新川厚生センター及び中部～12 日（木）厚生センターが接触者の健康調査（検便）を実施  
7 月 14 日（土）患者及び感染者から腸管出血性大腸菌 O157（VT1,VT2）検出。腸管出血性大腸菌感染症と診断
- ・症状 感染者 なし（無症状）  
患者 7 月 2 日（月）～腹痛、下痢  
現在、回復傾向にある。

### 2. 患者、感染者及び感染源調査

- ・患者及び感染者の喫食状況調査及び行動調査を実施
- ・患者、感染者及び家族等接触者の健康状況調査を実施
- ・患者及び感染者に対し、医療機関の受診を勧奨

### 3. 対応

- ・患者及び感染者の自宅等の消毒を指示
- ・患者、感染者及び患者家族等に対し、衛生教育を実施

### 4. 予防対策の周知をお願いします

- ・調理の際、食事の際、トイレの後など手洗い消毒を徹底しましょう  
動物とふれあった後にも、必ず石けんを使用して十分に手洗いをしましょう
- ・肉類や加熱する食品は十分に加熱しましょう  
特に食肉については、生食を避け、中心部まで十分加熱するようにしましょう  
※生食用の牛レバーは提供・販売されていません。
- ・生野菜は流水でよく洗いましょう
- ・調理器具を使い分けましょう

生肉が触れたまな板、包丁、食器等は、生野菜や加熱済み食品を汚染しないよう、十分洗浄消毒してから使いましょう

※焼肉やバーベキューを楽しまれる場合は、生肉専用の箸やトングを使用し、食べる時の箸と使い分けをしましょう

■下痢等の症状がある場合は、速やかに医療機関を受診し医師の診察を受けましょう

5. 参考	(平成 30 年)	(平成 29 年：同時期)
(1) O157	3名 (本事例を含む)	5名
(2) O26	5名	6名
(3) O111	2名	0名
(4) O118	1名	0名
(5) O128	1名	0名

【報道機関各位へお願い】

報道に際しては、患者様御本人及び御家族のプライバシーに十分な御配慮をお願い致します。