

資料提供

提供年月日： 令和元年(2019年)9月3日
部局名： 健康医療福祉部
所属名： 薬務感染症対策課
担当名： 感染症対策係
担当者名： 我^が藤、福山
内線： 3632・3633
電話： 077-528-3632
E-mail： eh00@pref.shiga.lg.jp

腸管出血性大腸菌感染症多発警報の発令について（本年度3回目の発令）

滋賀県では腸管出血性大腸菌感染症が頻発した場合、県民に対して注意を喚起し、発生の予防や拡大防止を図るため、「腸管出血性大腸菌感染症多発警報」を発令することとしています。

発令基準に達したため、本日、本年度3回目の警報を発令しましたのでお知らせします。

1 発令年月日 2019年9月3日(火)から2019年9月15日(日)まで

2 発令地域 県下全域

3 経過

届出年月日	患者	無症状病原体保有者	計
2019年第36週(9月2日～9月8日)	0	4	4

届出患者数の報告を集計した結果、発令基準「②」に該当しました。

4 発令基準

警報発令の基準は、月曜日から日曜日の7日間を1週間として、次に掲げる場合（ただし、同居家族内に複数名の患者等が発生した場合は1名として取扱う）

- ①県下全域において3週連続して2名以上患者等が発生した。
- ②県下全域において1週間に3名以上患者等が発生した。
- ③その他重症例の発生やその恐れがある等、特に緊急に注意喚起が必要な事態が生じた。

なお、警報の発令期間は、発令の日から翌週の日曜日までとし、自動解除となります。

5 県民の皆様へ

県内で腸管出血性大腸菌感染症が多く発生しています。感染予防にご注意いただくとともに、症状がある時は早めに医療機関を受診するように心がけてください。

6 過去の警報発令状況

	2017年度		2018年度		2019年度	
	公表日	発令期間	公表日	発令期間	公表日	発令期間
第1回	8.22	8.22～8.27	8.11	8.11～8.19	7.20	7.20～7.28
第2回	8.24	8.24～9.3			8.30	8.30～9.8
第3回	9.15	9.15～9.24				

腸管出血性大腸菌感染症を防止するために、次の点に注意しましょう。

○食事の際は以下のことに注意しましょう。

・調理前には、石けんで十分に手を洗いましょう。

・食肉など加熱して食べる食品は、十分に加熱しましょう。

(食品の中心温度を75℃、1分以上の加熱が必要です。)

食肉などを生で食べることは、食中毒の危険があるので避けましょう。

特に、子どもやお年寄りの方は、重症化の危険性が高くなります。

・焼き肉など調理しながら食べる場合は、生肉を扱う箸(はし)と食べる箸(はし)を別々にしましょう。

○患者からの二次感染に気をつけましょう。

・排泄のお世話などで、患者の便に触れた場合は、石けんと流水で手を十分に洗い、消毒しましょう。

・おむつ交換時の手洗い、幼児・児童に対する食前の手洗い指導の徹底、簡易プールの衛生管理にも注意を払いましょう。

○気になる症状があるときには、早めに医療機関を受診しましょう。

・主な症状は、腹痛や下痢です(軟便の場合もあります)。病状が進行すると血液の混じった下痢(血便)になったり、溶血性尿毒症症候群(HUS)という腎障害を引き起こす場合もあります。

腸管出血性大腸菌感染症についてのご相談は、

最寄りの保健所までお願いします。

(参考) 《滋賀県内の流行状況》

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
H18	0	0	1	1	3	8	6	14	7	10	2	2	54
H19	0	2	1	1	4	5	9	9	13	7	4	0	55
H20	1	1	0	3	2	3	11	17	10	3	0	2	53
H21	0	0	0	3	0	0	4	8	6	3	3	0	27
H22	0	0	2	1	0	3	9	7	30	9	5	0	66
H23	0	0	0	0	6	10	20	21	8	3	2	1	71
H24	0	0	3	0	0	13	9	6	4	2	0	0	37
H25	0	0	0	1	3	4	2	21	4	4	1	0	40
H26	0	0	0	4	1	0	5	8	4	32	6	28	88
H27	2	0	0	0	4	2	7	9	9	6	4	0	43
H28	0	0	0	1	2	2	28	2	17	0	1	3	56
H29	2	1	0	0	2	6	3	11	8	2	4	2	41
H30	1	0	0	0	1	5	5	6	5	6	0	1	30
H31	1	3	0	1	3	5	7	28					48

2019. 9. 2 現在