

## 腸管出血性大腸菌 O111 食中毒事例に関する研究報告

2011年に本県で発生した腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件では県内で死亡者4人を含む170名余りの患者が発生しました。

この食中毒事件について富山県衛生研究所を中心とした研究班が調査研究を行い、6月6日に研究成果が報告されましたので紹介いたします。



### <今回の食中毒事件でわかったこと>

- ①生肉ユッケ喫食を原因とする EHEC/O111 食中毒
  - ・今までは O157 が主流
- ②高い重症率化
  - ・前患者のうち死亡 2.8% HUS（溶血性尿毒症候群） 18.8%
- ③菌の分離が困難、O111 血清抗体価が陽性
  - ・患者の 56.6%は菌の分離不可（うち 14 名が重症化）
- ④毒素を産生しない O111 を多数検出
  - ・患者の 28.7%から検出
- ⑤多様な分離株検出、しかし遺伝子的に同一株
  - ・血清型：O111 と O157
  - ・毒素型：VT1、VT2、VT1VT2
- ⑥毒素産生と溶菌が関連している可能性が高い
  - ・O157 より O111 のほうが溶菌しやすい
  - ・産生毒素量増大



### あなたは賢い鉄板奉行？

✳焼肉屋さんで家族で食事に行きました

あなたは焼き担当！**トンクと箸**があります  
どのようにトンクと箸を使って焼きますか？

手 順	パターン			
	①	②	③	④
肉を鉄板に乗せる	トンク	トンク	トンク	箸
肉を裏返す	トンク	トンク	箸	箸
肉を取り分ける	トンク	箸	箸	箸

### お肉の安全な焼き方 賢い鉄板奉行はこうする！

#### 焼き肉の手順

- ① で肉を鉄板に乗せ
- ② で肉を裏返し
- ③ で肉を取り分ける

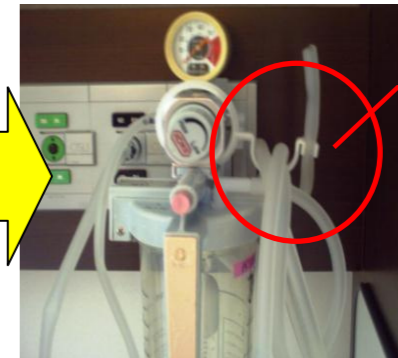
いただきます！

正解は  
②  
**トンク**  
↓  
**トンク**  
↓  
**箸**

菌の付いているかもしれないトンクで肉を取り分けない！

## 吸痰瓶の連結チューブの収納方法が 変わりました

- ホースハンガーを新たに購入しました。**ストッパー**がついていますので先端は上を向けて収納しましょう。今までのようにホースの先端に紙袋をかぶせる必要はなくなりました



チューブは丸めてハンガーに掛け、先端はストッパーで上向きに固定する

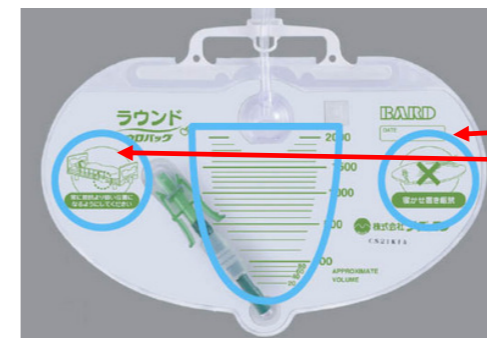
吸引は標準予防策を確実に！ 清潔操作で行いましょう！



## ウロガードの移動時の注意 移動中のクランプは避けましょう

### <移動時>

- ①ウロガード内の尿を破棄する
- ②ストレッチャーやベッドなどに移乗するときにウロガードが膀胱より高くなる場合は尿が逆流しないように**一時的にユニバーサルチューブを屈曲させて**移乗する
- ③移乗後、屈曲を開放し 膀胱より低い位置で固定して移動する



右：バッグを寝かせた状態で置かないこと。  
左：採尿バッグを常に膀胱より低い位置にすること

- ウロガードには逆流防止弁がついていますがバッグを寝かせると尿が漏れる可能性があります。ビニール袋にウロガードを入れているのをみかけることがありますが寝かせない限り尿が漏れることはないのでビニール袋に入れる必要はありません

尿路カテーテル感染防止のために適切な管理を行いましょう！