



報道機関各位

平成29年5月19日

健康福祉部健康増進課
担当者 佐野、野路、上藤
電話番号 0776-20-0351
県庁内線番号 2625、2626

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成29年第2報）

1 概要

平成29年5月18日午後3時頃、丹南健康福祉センター管内の医療機関から同センターに対し、患者から腸管出血性大腸菌およびベロ毒素を検出した旨、届出があった。（O血清群は検査中）このため、丹南健康福祉センターは、患者の健康状態、行動等についての調査を実施した。

2 患者等の状況

- ① 患者 丹南健康福祉センター管内在住の60代 女性 1名
主な症状：なし（無症状病原体保有者）

初診日	入院	退院	便検査	
			便検査開始	ベロ毒素確認
5/18	—	—	5/11	5/18

- ② 接触者の健康状況
2名症状なし。（2名に対し、検便を実施）

3 発生に伴う対応

丹南健康福祉センターにおいて、次の措置を実施した。

- ① 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
② 衛生教育の実施
③ 自宅等の消毒の指示 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課(0776-20-0354)で調査中です。

4 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成27年	平成28年 (全国は暫定数)	平成29年 (全国は5月7日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,573	3,619	319	昨年同期： 223人
福井県	発生件数 (件)	17	19	2	昨年同期： 3件
	届出数 (人)	25	29	2	昨年同期： 3人
	有症者 (人)	16	20	1	昨年同期： 2人
	無症者 (人)	9	9	1	昨年同期： 1人
	初発 (月日)	3/19	3/25	5/17	
	最終 (月日)	11/10	11/28		

※ 腸管出血性大腸菌感染症の発生がありましたので、以下のことを徹底してください。

感染を予防するには、各家庭において次の事項に留意することが大切です。また、腹痛や下痢、血便等の症状がある場合には調理等を行うことを控え、早めに医療機関を受診しましょう。

- ① 少量の菌で感染が成立することから、手洗いが最も重要です。特に調理や食事の前、用便後や便の始末をした際には十分に手を洗いましょう。
② 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。
③ 生野菜は流水でよく洗い、肉類や加熱する食品は十分に加熱（中心部を75℃で1分以上）しましょう。
→生食用の牛レバーおよび豚肉（内臓を含む。）は提供・販売されていません。
④ 焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いるなど、箸の使い分けをしましょう。