



報道機関各位

平成29年6月2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6報）

1 概要

平成29年6月1日午前11時頃、福井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O157およびベロ毒素を検出した旨、届出があった。

このため、福井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 福井健康福祉センター管内在住の20代 女性 1名

主な症状：腹痛、下痢

現在の状態：症状は回復している。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
5/25	5/29	—	—	5/29	6/1

- 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

福井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21日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,573	3,619	388	昨年同期： 309人
福井県	発生件数 (件)	17	19	6	昨年同期： 3件
	届出数 (人)	25	29	6	昨年同期： 3人
	有症者 (人)	16	20	4	昨年同期： 2人
	無症者 (人)	9	9	2	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。