



報道機関各位

平成30年5月15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30年 第4報）

### 1 概要

平成30年5月14日、奥越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O103およびペロ毒素を検出した旨、届出があった。

このため、奥越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 奥越健康福祉センター管内在住の10代 男性 1名  
症状：腹痛、下痢があったが、現在は回復している。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ペロ毒素確認
5/8	5/9	—	—	5/9	5/14

- 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

奥越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28年	平成29年 (全国は暫定数)	平成30年 (全国は4月29日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	251	去年同期：295人
福井県	発生件数 (件)	19	27	4	去年同期：0件
	届出数 (人)	29	30	4	去年同期：0人
	有症者 (人)	20	23	3	去年同期：0人
	無症者 (人)	9	7	1	去年同期：0人
	初発 (月日)	3/25	5/17	1/31	
最終 (月日)	11/28	10/31			

### ※ 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分間以上）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。