



報道機関各位

平成30年7月9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9報）

1 概要

平成30年7月7日、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O26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
症状：腹痛、下痢、血便等があったが、現在は回復してきている。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
6/29	7/3	7/3	—	7/3	7/7

- 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

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6月24日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	905	昨年同期： 704人
福井県	発生件数 (件)	19	27	9	昨年同期： 9件
	届出数 (人)	29	30	14	昨年同期： 10人
	有症者 (人)	20	23	9	昨年同期： 7人
	無症者 (人)	9	7	5	昨年同期： 3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。