



報道機関各位

平成30年8月20日

健康福祉部健康増進課
担当者 佐野、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13報）

1 概要

平成30年8月20日、若狭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およびペロ毒素を検出した旨、届出があった。

患者が県外在住のため、管轄保健所に通報した。

2 患者等の状況

- ① 患者 県外在住の20代 女性 1名
症状：腹痛、水様性下痢があったが、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
8/11	8/14	—	—	8/14	8/20

- ② 接触者の健康状況
症状なし。（県外在住のため、管轄保健所に検便を依頼。）

3 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8月5日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	1,697	去年同期： 1,420人
福井県	発生件数 (件)	19	27	13	去年同期： 16件
	届出数 (人)	29	30	18	去年同期： 19人
	有症者 (人)	20	23	13	去年同期： 14人
	無症者 (人)	9	7	5	去年同期： 5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。