



報道機関各位

令和元年 7月 18日

福井県健康福祉部保健予防課  
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（令和元年 第4報の続報）

令和元年7月16日に発表した、二州健康福祉センター管内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（令和元年第4報）に関して、発表時以降、新たに判明した内容および経過は次のとおりである。

### 1 接触者の状況

衛生環境研究センターで実施した接触者7名の検便の結果、3名（30代女性、60代男性および女性）の便から腸管出血性大腸菌O157およびベロ毒素を検出した。症状はなし（無症状病原体保有者）。

残り4名は陰性であった。

当該無症状病原体保有者3名の接触者1名に対し検便を実施。（症状はなし）

### 2 対応

二州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

### 3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成29年	平成30年 (全国は暫定数)	令和元年 (全国は7月7日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,904	3,844	1,154	昨年同期: 1064人
福井県	届出数 (人)	30	39	12	昨年同期: 14人
	有症者 (人)	23	26	7	昨年同期: 9人
	無症者 (人)	7	13	5	昨年同期: 5人
	初発 (月日)	5/17	1/31	1/21	
	最終 (月日)	10/31	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。