



報道機関各位

平成26年7月29日

健康福祉部健康増進課
担当者 竹内、西田、手賀
電話番号 0776-20-0348、0352
県庁内線番号 2620、2628、2630

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成26年第11報の続報）

平成26年7月25日に発表した、福井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（平成26年第11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3名の検便の結果、2名の便から腸管出血性大腸菌O157およびペロ毒素を検出した。当該2名に症状はない（無症状病原体保有者）残り1名は現在調査中。

前回（第11報）の概要

患者 福井健康福祉センター管内在住の男児1名
患者の主な症状：腹痛、水様性下痢、発熱
現在（7/29）の状態：症状は回復してきている。

福井健康福祉センター管内在住の女児1名
患者の主な症状：腹痛、血便、発熱
現在（7/29）の状態：症状は回復してきている。

2 対応

福井健康福祉センターでは、再度、自宅の消毒指示等を行った。

3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成24年	平成25年 (全国は暫定数)	平成26年 (全国は7月20日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,768	4,033	1,334	昨年同期：1,206人
福井県	発生件数 (件)	11	17	12	昨年同期：0件
	届出数 (人)	14	26	16	昨年同期：0人
	有症者 (人)	11	23	13	昨年同期：0人
	無症者 (人)	3	3	3	昨年同期：0人
	初発 (月日)	1/17	7/30	3/18	
最終 (月日)	10/29	12/9			

※ 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。
- ④ 生食用の牛レバーは提供・販売されていません。牛レバーは、必ず中心部まで十分に加熱（中心部を75℃で1分以上）して食べましょう。
- ⑤ 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。