



報道機関各位

令和元年 7月 22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5報）

1 概要

令和元年7月20日、丹南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およびベロ毒素を検出した旨、届出があった。

このため、丹南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 丹南健康福祉センター管内在住の20代 女性 1名

症状：腹痛、水様性下痢、発熱があったが、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
7/15	7/16	7/20	—	7/18	7/20

- ② 接触者の健康状況

6名症状なし。（6名に対し検便実施中）

3 発生に伴う対応

丹南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	1154	昨年同期：1064人
福井県	届出数 (人)	30	39	13	昨年同期：15人
	有症者 (人)	23	26	8	昨年同期：10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。