



報道機関各位

平成 27 年 11 月 11 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 27 年 第 17 報）

1 概要

平成 27 年 11 月 10 日正午頃、石川県内の医療機関から福井健康福祉センターに対し、患者から腸管出血性大腸菌 O128 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 40 代女性 1 名
 主な症状：なし（無症状病原体保有者）

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
—	11/10	—	—	11/6	11/10

- ② 接触者の健康状況

1 名症状なし。（1 名に対し、検便を実施し、衛生環境研究センターで検査中）

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 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課(0776-20-0354)で調査中です。

4 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成 25 年	平成 26 年 (全国は暫定数)	平成 27 年 (全国は 11 月 1 日現在)	備考
全国	届出数 (人)	4,044	4,131	3,308	昨年同期：3,769 人
福井県	発生件数 (件)	17	22	17	昨年同期：22 件
	届出数 (人)	26	38	25	昨年同期：38 人
	有症者 (人)	23	26	16	昨年同期：26 人
	無症者 (人)	3	12	9	昨年同期：12 人
	初発 (月日)	7/30	3/18	3/19	
	最終 (月日)	12/9	11/7		

※ 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。