



報道機関各位

平成27年5月28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3報）

1 概要

平成27年5月27日午後3時頃、福井健康福祉センター管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O121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60代女性 1名
 主な症状：腹痛、血便
 現在の状態：症状は回復している。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
5/22	5/24	5/24	—	5/24	5/27

- ② 接触者の健康状況
 3名症状なし。（3名に対し、検便を実施し、衛生環境研究センターで検査予定）

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5月17日現在)	備考
全国	届出数 (人)	4,044	4,131	383	去年同期：359人
福井県	発生件数 (件)	17	22	3	去年同期：2件
	届出数 (人)	26	38	4	去年同期：3人
	有症者 (人)	23	26	4	去年同期：2人
	無症者 (人)	3	12	0	去年同期：1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。
 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。