



報道機関各位

平成28年11月29日

健康福祉部健康増進課
担当者 前川、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（平成28年第19報の続報）

平成28年11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28年第19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2名の検便の結果、1名（40代女性）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。当該患者1名に症状はない。（無症状病原体保有者）

残り1名は陰性であった。

（ 前回（第19報）の概要
患者 福井健康福祉センター管内在住の10代 男性 1名
患者の主な症状：水様性下痢、血便
現在の状態：症状は回復している。 ）

2 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

3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成26年	平成27年 (全国は暫定数)	平成28年 (全国は11月13日現在)	備考
全国	届出数 (人)	4,151	3,567	3,396	昨年同期：3,350人
福井県	発生件数 (件)	22	17	19	昨年同期：17件
	届出数 (人)	38	25	29	昨年同期：25人
	有症者 (人)	26	16	19	昨年同期：16人
	無症者 (人)	12	9	10	昨年同期：9人
	初発 (月日)	3/18	3/19	3/25	
最終 (月日)	11/7	11/10			

※ 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分間以上）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。