

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和5年 第4報）

1 概要

令和5年7月31日、県内の医療機関から、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、届出があり、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 県内在住の男性 1人

症状：腹痛、水様性下痢、発熱があったが、回復してきている。

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
7/27	7/28	7/31

- ② 接触者の健康状況

5人症状なし。（5人に対し検便実施）

3 発生に伴う対応

- 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

		令和3年	令和4年 (全国は暫定数)	令和5年 (全国は7月23日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,243	3,352	1,475	昨年同期：1,275人
福井県	届出数(人)	8	12	6	昨年同期：3人
	有症者(人)	5	8	3	昨年同期：2人
	無症者(人)	3	4	3	昨年同期：1人
	初発(月日)	2/22	5/22	1/26	
	最終(月日)	10/22	11/21		

※ 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。