



報道機関各位

平成26年3月26日

健康福祉部健康増進課
担当者 宮下、西田
電話番号 0776-20-0348、0352
県庁内線番号 2620、2628

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成26年第2報）

1 概要

平成26年3月25日午前9時半頃、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O26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80代女性 1名
主な症状：水様性下痢、発熱
現在の状態：症状は回復してきている。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
3/17	3/20	3/20	—	3/20	3/25

- ② 接触者の健康状況
2名症状なし。（2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

4 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成24年	平成25年 (全国は暫定数)	平成26年 (全国は3月16日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,768	4,033	70	昨年同期：135人
福井県	発生件数 (件)	11	17	2	昨年同期：0件
	届出数 (人)	14	26	2	昨年同期：0人
	有症者 (人)	11	23	2	昨年同期：0人
	無症者 (人)	3	3	0	昨年同期：0人
	初発 (月日)	1/17	7/30	3/18	
	最終 (月日)	10/29	12/9		

※ 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。