



報道機関各位

平成30年8月13日

健康福祉部健康増進課  
担当者 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30年第11報）

### 1 概要

平成30年8月12日、福井健康福祉センター管内の医療機関から同センターに対し、患者から腸管出血性大腸菌O157およびペ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10代 男性 1名  
症状：腹痛、下痢があったが、現在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	ペロ毒素確認
8/8	8/9	—	—	8/9	8/12

- 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）

### 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28年	平成29年 (全国は暫定数)	平成30年 (全国は7月29日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	1,501	去年同期：1,215人
福井県	発生件数 (件)	19	27	11	去年同期：15件
	届出数 (人)	29	30	16	去年同期：18人
	有症者 (人)	20	23	11	去年同期：13人
	無症者 (人)	9	7	5	去年同期：5人
	初発 (月日)	3/25	5/17	1/31	
	最終 (月日)	11/28	10/31		

### ※ 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。