



報道機関各位

令和4年11月3日

福井県健康福祉部保健予防課  
担当者 野路、井関  
電話番号 0776-20-0289  
県庁内線番号 5601

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和4年 第6報）

### 1 概要

令和4年11月2日、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、医療機関から届出があった。

### 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

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
10/30	10/30	11/2

- ② 接触者の健康状況  
5人に体調不良なし。（5人に対し検便を実施）

### 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2年	令和3年 (全国は暫定数)	令和4年 (全国は10月26日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,094	3,220	2,879	昨年同期：2,651人
福井県	届出数 (人)	20	8	10	昨年同期：8人
	有症者 (人)	12	5	7	昨年同期：2人
	無症者 (人)	8	3	3	昨年同期：6人
	初発 (月日)	2/14	2/22	5/22	
	最終 (月日)	11/17	10/22		

### ※ 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。