

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和元年 第10報の続報）

令和元年11月8日に発表した、丹南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（令和元年第10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。

（ 前回（第10報）の概要  
 患者 丹南健康福祉センター管内在住の20代 女性 1名  
 腹痛の症状があったが、回復している。 ）

### 1 接触者の状況

衛生環境研究センター等で実施した接触者10名の検便の結果、1名（女兒）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。当該患者に腹痛等の症状が一時あったが、現在は回復してきている。

残り8名は陰性であった。（1名検査中）

なお、当該患者の接触者4名（症状なし）に対し検便を実施する。

### 2 対応

丹南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 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。

### 3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成29年	平成30年 (全国は暫定数)	令和元年 (全国は11月6日現在)	備考
全 国	届出数 (人)	3,904	3,844	3,341	昨年同期： 3,603人
福井県	届出数 (人)	30	39	30	昨年同期： 38人
	有症者 (人)	23	26	16	昨年同期： 26人
	無症者 (人)	7	13	14	昨年同期： 12人
	初発 (月日)	5/17	1/31	1/21	
	最終 (月日)	10/31	11/28		

#### ※ 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。