



報道機関各位

平成26年3月31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報の続報）

平成26年3月26日に発表した、福井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（平成26年第2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。

第1報の概要

患者 福井健康福祉センター管内在住の女性（80歳代）
患者の主な症状：水様性下痢、発熱
現在の状態：症状は回復してきている。

1 接触者の状況

衛生環境研究センターで実施した接触者2名の検便の結果、1名（20歳代男性）の便から腸管出血性大腸菌O26およびベロ毒素を検出した。症状はない（無症状病原体保有者）
残り1名は陰性であった。

2 対応

福井健康福祉センターでは、再度、自宅の消毒指示等を行った。

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	去年同期：135人
福井県	発生件数 (件)	11	17	2	去年同期：0件
	届出数 (人)	14	26	3	去年同期：0人
	有症者 (人)	11	23	2	去年同期：0人
	無症者 (人)	3	3	1	去年同期：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。