



報道機関各位

平成30年5月24日

健康福祉部健康増進課
担当者 佐野、野路、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4報の続報（その2））

平成30年5月18日に発表した、奥越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30年第4報の続報）に関して、調査結果が出ました。

1 接触者の状況

前回検査中の1名および接触者8名の検便の結果、2名（10代男性）の便から腸管出血性大腸菌O103およびベロ毒素を検出した。当該患者2名に症状はない（無症状病原体保有者）。また、残り7名は陰性であった。

前回（第4報の続報）の概要

患者 奥越健康福祉センター管内在住の10代 男性 3名

2 対応

奥越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28年	平成29年 (全国は暫定数)	平成30年 (全国は5月13日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	319	昨年同期: 348人
福井県	発生件数 (件)	19	27	4	昨年同期: 2件
	届出数 (人)	29	30	9	昨年同期: 2人
	有症者 (人)	20	23	4	昨年同期: 1人
	無症者 (人)	9	7	5	昨年同期: 1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。