令和元年７月２９日

報道機関各位

福井県健康福祉部保健予防課
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（令和元年　第７報）

１　概　要

令和元年７月２６日、二州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Ｏ１１１およびベロ毒素を検出した旨、届出があった。

このため、二州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　二州健康福祉センター管内在住の男児　２名

症　状：腹痛、水様性下痢があったが、現在は回復している。

発症日	初診日	入院	退院	便検査	
				便検査開始	ベロ毒素確認
7/22	7/23	－	－	7/23	7/26

②　接触者の健康状況

２名のうち１名に腹痛の症状があり、１名は症状なし。（２名に対し検便実施）

３　発生に伴う対応

二州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。

４　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７月 14 日現在）	備　考
全　国	届出数　（人）	３，９０４	３，８４４	１，３０１	昨年同期：　1,173 人
福井県	届出数　（人）	３０	３９	１６	昨年同期：　15 人
	有症者（人）	２３	２６	１１	昨年同期：　10 人
	無症者（人）	７	１３	５	昨年同期：　５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。