



報道機関各位

平成27年8月4日

健康福祉部健康増進課

担当者 竹内、西田、手賀

電話番号 0776-20-0348、0352

県庁内線番号 2620、2628、2630

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成27年第7報の続報）

平成27年7月31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（平成27年第7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。

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3名の検便の結果、1名（20代男性）の便から腸管出血性大腸菌O145およびベロ毒素を検出した。当該患者1名に症状はない。（無症状病原体保有者）

残り2名は陰性であった。

前回（第7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
患者の主な症状：水様性下痢、血便、腹痛
現在の状態：症状は回復している。

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

3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成25年	平成26年 (全国は暫定数)	平成27年 (全国は7月26日現在)	備考
全国	届出数 (人)	4,044	4,131	1,569	昨年同期：1,570人
福井県	発生件数 (件)	17	22	7	昨年同期：16件
	届出数 (人)	26	38	10	昨年同期：28人
	有症者 (人)	23	26	7	昨年同期：20人
	無症者 (人)	3	12	3	昨年同期：8人
	初発 (月日)	7/30	3/18	3/19	
	最終 (月日)	12/9	11/7		

※ 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。