



報道機関各位

令和2年6月29日

福井県健康福祉部保健予防課
担当者 安達、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2年 第7報の続報）

令和2年6月26日に発表した、若狭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2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。

（ 前回（第7報）の概要
患者 若狭健康福祉センター管内在住の男児 1名
腹痛等の症状があったが、回復している。 ）

1 接触者の状況

衛生環境研究センターで実施した接触者6名の検便の結果、1名（30代 男性）の便から腸管出血性大腸菌O26およびペロ毒素を検出した。当該患者に腹痛等の症状があったが、現在は回復してきている。

残り5名は陰性であった。

2 対応

若狭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30年	令和元年 (全国は暫定数)	令和2年 (全国は6月14日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,854	3,683	535	昨年同期： 733人
福井県	届出数 (人)	39	31	9	昨年同期： 5人
	有症者 (人)	26	16	7	昨年同期： 4人
	無症者 (人)	13	15	2	昨年同期： 1人
	初発 (月日)	1/31	1/21	2/17	
	最終 (月日)	11/28	12/24		

※ 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。