



報道機関各位

令和4年11月7日

福井県健康福祉部保健予防課
担当者 野路、井関
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4年 第6報の続報）

令和4年11月3日に発表した、県内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（令和4年第6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6報）の概要
患者：県内在住の男性 1人
症状：腹痛、水様性下痢

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5名の検便の結果、男性1名の便から腸管出血性大腸菌O157およびペロ毒素を検出した。当該患者に症状はない（無症状病原体保有者）。

残り4名は陰性であった。

2 発生に伴う対応

- 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

		令和2年	令和3年 (全国は暫定数)	令和4年 (全国は11月2日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,094	3,220	2,960	昨年同期：2,729人
福井県	届出数 (人)	20	8	11	昨年同期：8人
	有症者 (人)	12	5	7	昨年同期：2人
	無症者 (人)	8	3	4	昨年同期：6人
	初発 (月日)	2/14	2/22	5/22	
	最終 (月日)	11/17	10/22		

※ 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。