



報道機関各位

令和5年8月7日

福井県健康福祉部健康医療局保健予防課  
担当者 野村、木村  
電話番号 0776-20-0351  
県庁内線番号 2626、2271

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和5年 第4報の続報）

令和5年8月1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5年第4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4報）の概要）  
患者：県内在住の男性 1人  
症状：腹痛、水様性下痢、発熱

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

### 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3年	令和4年 (全国は暫定数)	令和5年 (全国は7月23日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,243	3,352	1,475	昨年同期：1,275
福井県	届出数 (人)	8	12	7	昨年同期：3
	有症者 (人)	5	8	3	昨年同期：2
	無症者 (人)	3	4	4	昨年同期：1
	初発 (月日)	2/22	5/22	1/26	
	最終 (月日)	10/22	11/21		

### ※ 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。