



報道機関各位

令和6年11月27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 2625、2273

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和6年 第7報）

### 1 概要

令和6年11月26日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌O157およびベロ毒素を検出した旨、届出があり、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：県内在住の女性 1人  
症状：腹痛、水様性下痢、血便があったが、回復してきている。

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
11/24	11/24	11/26

- ② 接触者の健康状況  
4人症状なし。（4人に対し検便実施）

### 3 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。

### 4 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		令和4年	令和5年	令和6年 (全国は11/17現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,370	3,826	3,464	昨年同期： 3,495
福井県	届出数(人)	12	19	8	昨年同期： 14
	有症者(人)	8	10	7	昨年同期： 7
	無症者(人)	4	9	1	昨年同期： 7
	初発(月日)	5/22	1/26	2/13	
	最終(月日)	11/21	12/28		

### ※ 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。