



報道機関各位

令和8年1月4日

福井県健康福祉部健康医療局保健予防課
担当者 野村、大久保
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8年 第1報）

1 概要

令和8年1月3日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌O103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30代女性 1人

症状：腹痛、発熱、血便、水様性下痢があったが、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
12/30	12/30	1/3

- ② 接触者の健康状況

4人のうち2人に水様性下痢の症状あり、残りの2人は症状なし。（4人に対し検便実施予定）

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6年 (全国は暫定数)	令和7年 (全国は12月14日、 福井県は12月21日現在)	令和8年	備考
全国	届出数 (人)	3, 742	4, 225	—	昨年同期： 9
福井県	届出数 (人)	8	13	1	昨年同期： 0
	有症者 (人)	7	10	1	昨年同期： 0
	無症者 (人)	1	3	0	昨年同期： 0
	初発 (月日)	2/13	2/4	1/3	
	最終 (月日)	11/26	12/18		

※ 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分間以上）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。