

## (続報) 腸管出血性大腸菌感染症の発生について

令和8年1月10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8年第2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2報)の概要  
患者：県内在住の20代男性 1人  
症状：なし

### 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2人の検便の結果、1人(20代女性)の便から腸管出血性大腸菌 O145 およびベロ毒素を検出した。当該患者に下痢等の症状があったが、現在は回復している。残り1人は陰性であった。

なお、当該患者の接触者4人(症状なし)に対し検便を実施する。

### 2 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6年 (全国は暫定数)	令和7年 (全国は暫定数)	令和8年 (全国は1月4日現在)	備 考
全 国	届出数 (人)	3, 742	4, 319	13	去年同期： 37
福井県	届出数(人)	8	13	7	去年同期： 0
	有症者(人)	7	10	6	去年同期： 0
	無症者(人)	1	3	1	去年同期： 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。