



報道機関各位

平成28年7月20日

健康福祉部健康増進課 担当者 前川、野路、上藤 電話番号 0776-20-0351、0350 県庁内線番号 2625、2623
--

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成28年 第8報）

1 概要

平成28年7月19日午後3時50分頃、石川県の医療機関から福井健康福祉センターに対し、患者から腸管出血性大腸菌O8およびベロ毒素を検出した旨、届出があった。
このため、福井健康福祉センターは、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 福井健康福祉センター管内在住の40代 女性 1名
現在の状態：軟便がみられたが、症状は回復している。

初診日	入院	退院	便検査	
			便検査開始	ベロ毒素確認
7/13	—	—	7/13	7/19

- ② 接触者の健康状況
行動等調査の結果、検便が必要な濃厚接触者はいない。

3 発生に伴う対応

福井健康福祉センターにおいて、次の措置を実施した。

- 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
- 衛生教育の実施
- 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

		平成26年	平成27年 (全国は暫定数)	平成28年 (全国は7月10日現在)	備考
全国	届出数 (人)	4,151	3,567	922	昨年同期：1,066人
福井県	発生件数 (件)	22	17	8	昨年同期：5件
	届出数 (人)	38	25	10	昨年同期：7人
	有症者 (人)	26	16	7	昨年同期：6人
	無症者 (人)	12	9	3	昨年同期：1人
	初発 (月日)	3/18	3/19	3/25	
	最終 (月日)	11/7	11/10		

※ 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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。