



報道機関各位

平成30年10月15日

健康福祉部健康増進課  
担当者 佐野、野路  
電話番号 0776-20-0351  
県庁内線番号 2625、2626

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について（平成30年第19～21報の続報）

平成30年10月3日および6日に発表した、福井、奥越および丹南健康福祉センター管内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（平成30年第19～21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。

### 1 接触者等の状況

衛生環境研究センターおよび医療機関で実施した接触者および共通喫食者24名の検便の結果、9名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。5名に症状はなく（無症状病原体保有者）、4名は下痢等の症状があったが、現在は回復している。

残り15名は陰性であった。

患者数	10代未満	20代	40代	50代	60代	70代	計
男性	0	1	1*	1*	1	0	4
女性	1	0	1*	2*うち1	0	1*	5
合計	1	1	2	3	1	1	9

※無症状病原体保有者

### 2 対応

福井および丹南健康福祉センターにおいて、次の措置を実施した。

- 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

### 3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		平成28年	平成29年 (全国は暫定数)	平成30年 (全国は9月30日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,647	3,862	3,205	昨年同期: 3,220人
福井県	発生件数 (件)	19	27	22	昨年同期: 21件
	届出数 (人)	29	30	37	昨年同期: 24人
	有症者 (人)	20	23	25	昨年同期: 18人
	無症者 (人)	9	7	12	昨年同期: 6人
	初発 (月日)	3/25	5/17	1/31	
	最終 (月日)	11/28	10/31		

#### ※ 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。