

腸管出血性大腸菌感染症の発生について

1 概要

令和7年8月26日 市内医療機関から福井市保健所に対し、患者から腸管出血性大腸菌O103及びベロ毒素を検出した旨、届出があり、患者の健康状態、行動等について調査を実施しました。

2 患者等の状況

- ① 患者 市内在住の方 男性1人
主な症状：水様性下痢、腹痛 現在は回復

初診日・便検査	ベロ毒素確認
8/20	8/26

- ② 接触者の健康状況
3人 症状なし（検便実施予定）

3 発生に伴う対応

福井市保健所において、下記の措置を実施しました。

- ① 本人の健康状態、行動及び喫食状況の調査
- ② 接触者の健康状態調査及び衛生教育
- ③ 消毒の指示

4 本市内における腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

（令和7年8月26日現在 本件含む）

		令和5年	令和6年	令和7年 （全国は8月26日現在の 暫定値）	参考 （昨年同期）
全国	届出数(人)	3,826	3,748	2,178	2,224
県	届出数(人)	19	8	5	5
市	届出数(人)	5	1	5	1
	有症者(人)	3	1	3	1
	無症者(人)	2	0	2	0

5 感染症予防について ※注意喚起をお願いします。

腸管出血性大腸菌感染症の予防について

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。

- 感染予防には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、熱湯等で消毒しましょう。
- 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分間以上）しましょう。
→生食用の牛レバー及び豚肉（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、生食専用の箸を用いるなど、箸の使い分けをしましょう。