

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7月17日 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O157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 女性1人
主な症状：なし

便検査	ベロ毒素確認	初診日
7/11	7/16	7/16

- ② 接触者の健康状況

3人症状なし（3人に対し検便実施予定）

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7月17日現在 本件含む）

		令和5年	令和6年	令和7年 （全国は7月17日現在の 暫定値）	参考 （昨年同期）
全国	届出数（人）	3,826	3,748	1,207	1,382
県	届出数（人）	19	8	3	5
市	届出数（人）	5	1	3	1
	有症者（人）	3	1	2	1
	無症者（人）	2	0	1	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。