

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12月18日 県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 30代男性1人
 主な症状：腹痛、水溶性下痢

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
12月16日	12月16日	12月18日

② 接触者の健康状況

2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12月18日現在本件含む)

		令和5年	令和6年	令和7年 (全国は12月18日現在 の暫定値)	参考 (昨年同期)
全国	届出数(人)	3,826	3,748	4,234	3,717
県	届出数(人)	19	8	13	8
市	届出数(人)	5	1	11	1
	有症者(人)	3	1	7	1
	無症者(人)	2	0	4	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。