

腸管出血性大腸菌感染症の発生について

1 概要

令和8年7月21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 40代女性 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
7月16日	7月17日	7月21日

② 接触者の健康状況

3人（1人：下痢、胃痛あり、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8年7月21日現在本件含む）

		令和6年	令和7年 (全国は暫定値)	令和8年 (全国は7月21日 現在の暫定値)	参考 (昨年同期)
全国	届出数(人)	3,742	4,319	1,619	1,520
県	届出数(人)	8	13	19	3
市	届出数(人)	1	11	3	3
	有症者(人)	1	7	3	2
	無症者(人)	0	4	0	1

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。