

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9月29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 20代女性 1人

主な症状：腹痛、血便、水様性下痢があったが、回復してきている。

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
9月27日	9月27日	9月29日

② 接触者の健康状況：5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9月30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9月27日 現在の暫定値)	参考 (昨年同期)
全国	届出数(人)	3,748	4,319	3,272	3,163
県	届出数(人)	8	13	36	8
市	届出数(人)	1	11	8	7
	有症者(人)	1	7	7	5
	無症者(人)	0	4	1	2

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。