〔報道機関提供資料〕

福井市
Fukui City

発信日：令和8年 10 月27日

（続報）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１０月２０日に発表した、腸管出血性大腸菌感染症患者の接触者に対し検査を実施した結果、新たに１人の便から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７およびベロ毒素を検出しました。

２　当該接触者の状況

４０歳代女性　症状なし（無症状病原体保有者）

３　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 10 月 27 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 10 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	3,690	3,620
県	届出数(人)	8	13	42	10
市	届出数(人)	1	11	13	8
	有症者（人）	1	7	8	5
	無症者（人）	0	4	5	3

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。