

発信日: 令和7年2月5日

## 令和7年 感染症発生第 | 報

## 腸管出血性大腸菌感染症の発生について

## Ⅰ 概要

令和7年2月4日 市内の医療機関から福井市保健所に対し、患者から腸管出血性 大腸菌〇26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 市内在住の女性 |人

主な症状:腹痛、水溶性下痢、嘔気があったが、回復してきている。

初診日	便検査開始	ベロ毒素確認	
1/23	1/23	1/29	

② 接触者の健康状況

Ⅰ人症状なし(Ⅰ人に対し検便実施)

- 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2月4日現在 本件含む)

		令和5年	令和 6 年 (全国は暫定数)	<b>令和7年</b> (全国は2/3現在)	備考 (昨年同期)
全国	届出数(人)	3,826	3,740	134	118
県	届出数(人)	19	8	0	0
	届出数(人)	5	I	I	0
市	有症者(人)	3	l	1	0
	無症者(人)	2	0	0	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7 5℃でⅠ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、生肉を取り扱う箸を用いるなど、箸の使い分けをしまし ょう。