

令和5年 感染症発生第5報

腸管出血性大腸菌感染症の発生について

1 概要

令和5年9月5日 福井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O157及びベロ毒素を検出した旨、届出がありました。

このため、福井市保健所は患者の健康状態、発症前の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 市内在住の男性
主な症状：腹痛、水様性下痢、血便

発症日	便検査開始	ベロ毒素確認
8/27	8/30	9/1

- ② 接触者の健康状況（本人除く）
1名に症状なし。（1名に対し検便を実施）

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5年9月5日現在 本件含む）

		令和3年	令和4年 (全国は暫定数)	令和5年 (全国は8月27日現在)	令和4年同期状況
市	届出数(人)	7	5	4	1
	有症者(人)	5	3	2	1
	無症者(人)	2	2	2	0
県	届出数(人)	8	12	12	3
	有症者(人)	5	8	5	2
	無症者(人)	3	4	7	1
全国	届出数(人)	3,243	3,352	2,174	2,205

5 感染症予防について

裏面のことについて、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荒い、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。