令和８年１０月２日

○健康福祉部健康医療局保健予防課
担 当 者　谷口、大久保、吉田
電話番号　0776-20-0351
○健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課
担 当 者　野口、五十嵐、吉田
電話番号　0776-20-0354

報 道 機 関 各 位

腸管出血性大腸菌感染症の患者発生増加に伴う注意喚起について

本年の腸管出血性大腸菌感染症の患者数は、１月３日の初発事例以降、現在までに36名であり、昨年同時期の８名と比べ非常に多い発生状況となっています。

通常、夏期（６月～８月）に多く発生する傾向がありますが、今後も、秋の行楽シーズンでバーベキューなどの野外活動により焼肉等を食する機会が増えるとともに、比較的気温が高い日が続くことから、引き続き、腸管出血性大腸菌感染症による患者の増加が懸念されます。

このような状況を踏まえ、今後の感染・食中毒予防対策および衛生管理の徹底等を図るため、下記の内容について本日付けで関係機関あて通知しました。

また、腸管出血性大腸菌等に感染しない、感染させないためには、県民の皆様一人ひとりの予防策が重要になりますので、県民の方に対する予防策について改めて広く周知していただきますよう、よろしくお願いします。

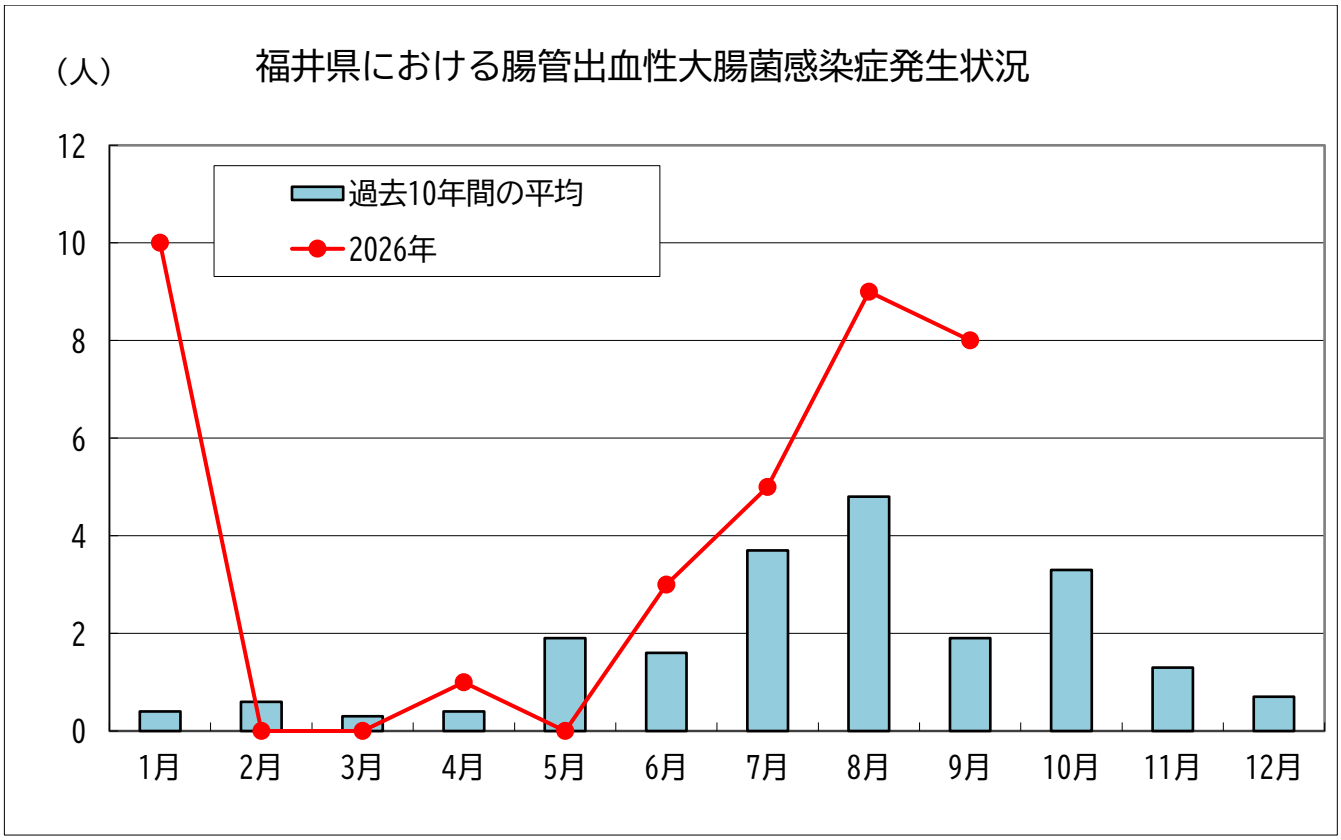
記

１　通　知　先　　学校保健・社会福祉・児童福祉施設等関連施設の所管課、食品関係団体等、各市町衛生主管課、医師会、公的医療機関、福井市保健所および各健康福祉センター

２　主 な 内 容
（１）予防策、衛生管理の実施、徹底
（２）保護者や施設等利用者への予防策の周知
（３）発症時の速やかな受診
（通知に腸管出血性大腸菌等に関するチラシを添付）

３　予　防　策
（１）調理や食事前、トイレ後は必ず十分手洗いをしましょう。
（２）症状がある方は、調理を避けましょう。
（３）焼肉やバーベキュー等を行う際には十分加熱し（中心温度７５℃以上で１分間以上）、ユッケ等の生肉は食べないようにしましょう。なお、生食用の牛レバーおよび豚肉（内臓を含む。）は提供・販売されていません。
（４）生肉を切るなどした後は、器具を取り替えたり熱湯消毒しておきましょう。焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いるなど、箸も使い分けましょう。
（５）食品施設や福祉施設で勤務する方以外でも、症状のある方は感染源とならないよう、気をつけましょう。

（参考資料）



※2026 年は９月 30 日までの速報値

○福井県における過去 10 年間（2016～2025：平均値）の月別患者発生数　　（患者数：人）

月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	計
発生数	0.4	0.6	0.3	0.4	1.9	1.6	3.7	4.8	1.9	3.3	1.3	0.7	20.9

■　福井県における過去１０年間の腸管出血性大腸菌感染症の患者数

年	ピーク時患者数（月）	患者数（年計）	【参考】全国
２０１６	１５（８月）	２９	３，６４７
２０１７	１０（８月）	３０	３，９０４
２０１８	１５（１０月）	３９	３，８５４
２０１９	１２（７月）	３１	３，７４４
２０２０	６（７月）	２０	３，０９４
２０２１	３（８月）	８	３，２４３
２０２２	４（９月）	１２	３，３７０
２０２３	６（８月）	１９	３，８２６
２０２４	２（２月、６月、９月）	８	３，７４８
２０２５	４（８月）	１３	４，３１９
２０２６※	－	３６ （昨年同時期：８）	３，２４５ （昨年同時期：２，９６２）

※2026 年の県内は９月 30 日までの速報値、全国は第 38 週（９月 20 日）までの速報値

腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

○腸管出血性大腸菌感染症は、ある種の毒素（ベロ毒素）を出す病原性大腸菌の感染により、水様性下痢、腹痛、血便、発熱（３７～３８度）、嘔吐などの症状がみられる細菌感染症です。
○発症約１週間後、約６～７％の方に HUS（溶血性尿毒症症候群）という重篤な症状（致死率約１～５％）が現れる場合があり、注意が必要です。
○年齢を問わず発症が見られますが、小児の報告例が多い感染症です。
○細菌表面の抗原の違いにより O157、O26、O111 などと呼ばれています。
○比較的小量の菌量（数十～約１００個）でも発症し、潜伏期間は２日～１４日間（平均３～５日）と言われています。
○大腸菌は自然界に広く存在しており、病原性大腸菌も一般の大腸菌同様、食肉用動物（主にウシ）の腸管内のほか、野菜等にも付着している場合があります。
○接触者調査や検便検査の結果、感染していても症状の現れない無症状保菌者が見つかることもしばしばあります。

■ 予防のために

- 調理や食事の前、トイレの後には、十分に手を洗いましょう。
- 症状がある方は、調理を避けましょう。
- 調理器具は食品ごとにこまめに流水で洗い、熱湯をかけておきましょう。
- 生野菜は流水でよく洗い、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。
- 焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いるなど、箸の使い分けをしましょう。
- 若齢者や高齢者のほか抵抗力の弱い人は特に罹りやすく、重症化する可能性が高いので注意が必要です。

■ 症状が現れたら…

- まず、医療機関にかかりましょう。
- 下痢止めの種類によっては、かえって症状を悪化させることがあるので注意が必要です。
- 抗生物質の内服治療等により１週間程度で治りますが、症状の程度により入院が必要となることもあります。
- 飲食店などで調理業務に当たっている人は、菌が認められなくなるまで就業制限がかかりますので、感染には特に注意してください。

○問い合わせ先：県保健予防課(℡0776-20-0351)、各健康福祉センター
○福井県感染症情報：https://kansensyou-joho.pref.fukui.lg.jp/