



報道機関各位

令和8年6月17日

福井県健康福祉部健康医療局保健予防課
担当者 谷口、大久保
電話番号 0776-20-0351
県庁内線番号 2625、2273

(続報) 腸管出血性大腸菌感染症の発生について

令和8年6月14日に発表した、県内において発生した腸管出血性大腸菌感染症(令和8年第5報)に関して、発表時以降、新たに判明した内容および経過は次のとおりである。

〔前回(第5報)の概要〕
患者：県内在住の10歳未満女児 1人
症状：腹痛、水様性下痢、血便、嘔吐

1 接触者の状況

衛生環境研究センターで実施した接触者4人の検便の結果、1人(20代男性)の便から腸管出血性大腸菌O157およびベロ毒素を検出した。当該患者に腹痛、水様性下痢、血便の症状があったが、現在は回復している。残り3人は陰性であった。

2 対応

- ① 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
- ② 衛生教育の実施
- ③ 自宅等の消毒の指示

3 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

		令和6年	令和7年 (全国は暫定数)	令和8年 (全国は6月7日現在)	備考
全国	届出数 (人)	3,748	4,319	972	昨年同期: 684
福井県	届出数(人)	8	13	13	昨年同期: 1
	有症者(人)	7	10	9	昨年同期: 1
	無症者(人)	1	3	4	昨年同期: 0
	初発(月日)	2/13	2/4	1/3	
	最終(月日)	11/26	12/18		

※ 腸管出血性大腸菌感染症の発生がありましたので、以下のことを徹底してください。

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。

- ① 少量の菌で感染が成立することから、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。
- ② 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。
- ③ 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分以上)しましょう。
→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 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。