

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

報道機関各位

(続報) 腸管出血性大腸菌感染症の発生について

令和8年9月16日に発表した、県内における腸管出血性大腸菌感染症（令和8年第14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。

※ 本発表は、感染症の発生を防止するため、県民へ注意喚起を行うものです。報道に当たっては、患者のプライバシー保護の観点から特段の御配慮をお願いします。

前回（第14報）の概要

患者	症状
県内在住の10歳代男性	腹痛、水様性下痢、血便

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3人の検便の結果、1人（10歳代男性）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。当該患者に症状はない（無症状病原体保有者）。残り2人は陰性であった。

なお、当該患者の接触者2人（症状なし）に対し検便を実施した結果、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9月13日現在)	備 考
全 国	届出数 (人)	3, 7 4 8	4, 3 1 9	3, 0 9 0	昨年同期：2, 8 0 5
福井県	届出数 (人)	8	1 3	3 2	昨年同期： 7
	有症者 (人)	7	1 0	2 1	昨年同期： 5
	無症者 (人)	1	3	1 1	昨年同期： 2
	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 包丁、まな板などの調理器具は食材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。