

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

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和8年 第15報）

1 概 要

令和8年9月28日、県内の医療機関から、患者から腸管出血性大腸菌（O157）およびベロ毒素を検出した旨、届出があり、患者の健康状態、行動等についての調査を実施した。

※ 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。

2 患者等の状況

- ① 患 者：県内在住の50歳代女性
症 状：なし（無症状病原体保有者）

初診日	便検査	
	便検査開始	ベロ毒素確認
9/28	9/15	9/26

- ② 接触者の健康状況
接触者2人、症状なし。（2人に対し、検便実施予定）

3 発生に伴う対応

- ① 患者の健康状態、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 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課（0776-20-0354）で調査中です。

4 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, 748	4, 319	3, 090	去年同期：2, 805
福井県	届出数（人）	8	13	33	去年同期：7
	有症者（人）	7	10	21	去年同期：5
	無症者（人）	1	3	12	去年同期：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。