

腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者の発生について

1 概要

10月16日、益田市内の医療機関から益田保健所に腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者3名の届出がありました。

現在、益田保健所が患者及び接触者について、健康調査並びに行動調査を実施しています。

2 患者

① 益田市在住 60歳代 女性

症 状：腹痛、水様性下痢

経 過：10月 8日 腹痛、水様性下痢

10日 益田市内の医療機関を受診

16日 検査結果が判明し、同医療機関から益田保健所へ
腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者の届出

現在、患者は回復傾向にあります。

② 益田市在住 80歳代 女性

症 状：腹痛、血便

経 過：10月 8日 水様性下痢、血便

10日 益田市内の医療機関を受診

16日 検査結果が判明し、同医療機関から益田保健所へ
腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者の届出

現在、患者は回復傾向にあります。

③ 益田市在住 50歳代 女性

症 状：腹痛、水様性下痢

経 過：10月 9日 腹痛、軟便、水様性下痢、嘔気

10日 益田市内の医療機関を受診

16日 検査結果が判明し、同医療機関から益田保健所へ
腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者の届出

現在、患者は回復傾向にあります。

3 対応状況

- ・患者及び接触者の健康調査と行動調査等
- ・手洗いなど、二次感染予防の指導
- ・家庭のトイレ等の消毒指導

【県民の皆様へ】

○各家庭及び食品調理施設においては、次の事項に注意して下さい。

- (1) 手洗いの励行：感染を防ぐためには、手洗いが最も大切です。トイレの後や調理前には、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- (2) 食肉の十分な加熱：家庭において、食肉やレバー等の内臓は中心部まで、75℃1分間以上、十分に加熱して食べましょう。特にハンバーグ等の生ひき肉を使った製品は中心部までの加熱が必要です。
- (3) 調理器具の使い分け：焼肉をするときは、生肉用の箸と取り箸を使い分けましょう。
- (4) 調理後の注意：調理した食品はすぐ食べるようにし、室温で長時間放置しないようにしましょう。

○腸管出血性大腸菌に感染した場合、重症化させないことが大切です。腹痛、下痢、血便等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診しましょう。

【参考】県内の腸管出血性大腸菌感染症患者及び無症状病原体保有者の発生状況

発生年	合計	患者			無症状病原体保有者		
		O157	O26	その他	O157	O26	その他
2021年	13	4	0	1	2	0	6
2022年	20	11	1	1	7	0	0
2023年	80	64	1	2	10	0	3
2024年	16	8	0	2	5	1	0
2025年	65	48*	0	4	13	0	0

プライバシーに配慮した対応をお願いします。

*本件の3名を含みます。