

福岡県保健医療介護部
 がん感染症疾病対策課感染症対策係
 長田、中村
 内線 3079・3080
 直通 092-643-3268

腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について

令和元年7月29日、粕屋保健福祉事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。【患者①】

また、同日、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。【患者②】

1 患者

【患者①】

(1) 年齢等

25歳、女性、福津市在住

(2) 経過

7月24日 腹痛、水様性下痢、血便が出現。

7月25日 A医療機関を受診し、B医療機関を紹介受診、同日入院。

7月29日 検査の結果、腸管出血性大腸菌O121 (VT2+)の感染が判明。
 現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

【患者②】

(1) 年齢等

18歳、女性、飯塚市在住

(2) 経過

7月25日 発熱、腹痛、下痢が出現。C医療機関を受診。

7月27日 血便が出現したため、C医療機関を再受診し、同日入院。

7月29日 検査の結果、腸管出血性大腸菌O157 (VT1+VT2+)の感染が判明。
 現在、治療中であり、症状は改善傾向にある。

2 原因

調査中

3 行政対応

患者及び家族等に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

(北九州市・福岡市・大牟田市・久留米市を除く)

(令和元年7月29日現在)

年	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
H30	1	0	2	2	2	4	4	17	3	0	3	2	40
H31/R1	1	3	1	1	5	9	17*						37

※本件を含む

お 願 い

※ 報道機関各位におかれましては、患者及び患者家族等について、本人等が特定されないことがないよう、格段の御配慮をお願いします。

◆ 県民の皆様へ ◆

腸管出血性大腸菌感染症について

- 大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素（ベロトキシン：VT）を産生する腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあり、この菌に感染すると出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす場合があります。
- 腸管出血性大腸菌は、菌の成分によりいくつかの種類があります。代表的なものは「O（オー）157」で、その他に「O26」や「O111」などが知られています。
- 少量の菌数（10から100個程度）でも感染が成立し、人から人へ、または人から食材、食品への経路で感染が拡大しやすいとされています。
- 保育施設や高齢者施設における集団感染が報告されています。
- また、動物と接触することにより感染した事例も報告されています。

《症状》

- 感染して4～8日間程度の症状のない期間の後に腹痛や水様性の下痢を起こし、その後、血液の混じった下痢となることがあります。また、嘔吐や38℃台の高熱を伴うこともあります。
- さらに毒素の作用により、溶血性貧血や急性腎不全を来し、溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こすことがあります。特に、小児や老人では、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害など）を引き起こしやすいので注意が必要です。

《予防のポイント》

- 腸管出血性大腸菌感染症が多発する夏季は、食中毒の予防をより徹底することが重要です。
- 感染症予防の基本は手洗いです。調理時、食事前、トイレやおむつの取り替えの後は、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- 75℃1分以上の加熱で菌は死滅するとされていますので、調理にあたっては、中心部まで十分に加熱（75℃1分以上）し、調理した食品は速やかに食べましょう。
- 調理済の食品に菌がつかないように、調理器具は十分によく洗いましょう。
- 焼肉などでは、生肉専用の箸やトングを使い、食べる箸と使い分けましょう。
- 子どもや高齢者など抵抗力が弱い方は、重症化することがありますので、生肉や加熱不十分な肉料理を食べないようにしましょう。
- 患者のいる家庭では、便に汚染された下着等の取扱いに注意しましょう。