

令和2年3月23日 18時15分

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、金子
内線 3079・3080
直通 092-643-3268

腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について

令和2年3月19日及び23日、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の患者の届出があり、当該2名の患者が飯塚市内の同一の保育施設（園児：128名、職員：29名）に通う園児であること等により、集団発生が疑われることからお知らせします。

1 発症状況

(1) 患者の状況

【1例目】

2歳、男児

3月13日 軟便が出現

3月14日 腹痛、水様性下痢が出現

3月15日 血便が出現したため、A医療機関を救急受診。検便検査を実施

3月19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例目】

5歳、男児

3月15日 腹痛、水様性下痢出現

3月17日 B医療機関受診し、検便検査を実施

3月23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

嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所は、患者が通う保育施設、患者及び家族等に対し、健康調査、疫学調査を実施し、まん延防止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2年3月23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
H31/R1	1	3	1	1	5	9	17	7	9	9	20	1	83
R2	3	3	2※										8

※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。