

令和5年10月13日14時00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
中山、吉本
内線 3064、3066
直通 092-643-3597

腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について

令和5年10月12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。

1 患者

(1) 年齢等

6歳、女性、飯塚市在住

(2) 経過

10月 6日 下痢が出現。

10月 7日 腹痛が出現したためA医療機関を受診。

10月 8日 血便が出現したためB医療機関を受診し入院。

10月11日 症状が悪化したためC医療機関へ転院。

10月12日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（O157 VT1VT2+）の感染が判明。
現在、治療中である。

2 原因

調査中。

3 行政対応

嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所が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・久留米市を除く)

(令和5年10月13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 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|
| R4 | 3 | 1 | 1 | 6 | 1 | 6 | 4 | 12 | 17 | 4 | 1 | 0 | 56 |
| R5 | 0 | 2 | 1 | 1 | 4 | 6 | 8 | 9 | 26 | 9* | | | 66 |

※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。