

がん感染症疾病対策課
中尾・高川
内線 3064、3066
直通 092-643-3597

腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について

令和7年4月11日から5月1日にかけて、腸管出血性大腸菌感染症（O145、VT2+）の患者の届出があり、当該患者が糸島市内の同一の保育施設（園児：245名、職員：78名）に通う園児であり、集団発生が疑われることからお知らせします。

1 発生状況

（1）患者の状況

No.	届出日	年齢、性別	クラス	症状	現在の状況
1	4/11	1歳、女	1歳児	水様性下痢	症状なし
2	4/26	1歳、女	1歳児	腹痛、水様性下痢、血便	症状なし
3	4/30	5歳、男	3～5歳児	腹痛、水様性下痢	症状なし
4	5/1	1歳、女	1歳児	水様性下痢	症状なし

（2）保育施設における患者の発症状況

発症日	4/4	4/5 ～ 4/18	4/19	4/20	4/21	4/22 ～ 23	4/24	4/25 ～ 5/1	合計
人数	1	0	1	0	1	0	1	0	4

※ 本日までの患者数は園児4名（1歳又は5歳）、職員0名。

※ 重症者はおらず、本日現在、全員が快方に向かっている。

※ 患者No.1、2及び4と同一クラスの園児については、現在、検便の検査中。

2 原因

調査中

3 行政対応

糸島保健福祉事務所は患者が通う保育施設、患者及び家族に対し健康調査、疫学調査を実施し、まん延防止の指導を行っている。

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、本人等が特定されることのないよう、格段の御配慮をお願いします。

※ 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7年5月1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
R6	1	1	6	3	4	6	11	4	4	5	9	7	61
R7	0	0	1	9	1※								11

※本件を含む

◆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ます。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。