

腸管出血性大腸菌（O157）感染症患者の集団発生について（第4報）

1 概要

出雲保健所管内の社会福祉施設における腸管出血性大腸菌（O157）感染症患者の集団発生については、6月30日に第1報、7月2日に第2報、7月3日に第3報を発表したところですが、その後、新たに1名の患者及び1名の無症状病原体保有者が確認され、合計で45名となりました。引き続き、感染症と食中毒の両面から継続して調査を行っています。

2 新たに確認された腸管出血性大腸菌（O157）患者数及び無症状病原体保有者数

	居住地	性別等	症状	発症日	現在の状況	備考
1	出雲市	男児	無し	—	—	施設通所者
2	出雲市	男児	腹痛、水様性下痢、血便	6月27日	回復	接触者

3 発生状況

		幼児	職員	接触者	合計
患者	男	21	0	1(1)	22(1)
	女	20	1	0	21
無症状病原体保有者	男	2(1)	0	0	2(1)
	女	0	0	0	0
合計		43(1)	1	1(1)	45(2)

()は、新たに確認された人数を再掲

4 入院状況（令和5年7月4日13時現在）

入院者数	2 名
HUS*と診断された入院患者数	2 名

*溶血性尿毒症症候群

全身に小さな血栓ができて、脳、心臓、腎臓などの重要臓器への血液の流れを妨げる重篤な病気で、通常は小児に発生します。

5 対応状況

- ・患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査
- ・患者及び有症者等の喫食及び行動調査
- ・施設等の調査
- ・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】

腸管出血性大腸菌感染症の発生が続いています。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：人から人への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) 家庭において、食肉やレバー等の内臓は十分に加熱して食べましょう。飲食店での牛生レバーの提供は禁止されています。
- (3) 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) 食品を扱う際の注意：中心部まで、75℃1分間以上の十分な加熱をするとともに、調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。

また、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	血清型			
	Ｏ１５７	Ｏ２６	その他	合計
2019 年	3	2(1)	3	8(1)
2020 年	9(3)	0	3(1)	12(4)
2021 年	6(2)	0	7(6)	13(8)
2022 年	18(7)	1	1	20(7)
2023 年	*52(3)	1	3(1)	56(4)

*本件の2名を含みます。()は無症状病原体保有者を再掲

プライバシーを尊重した対応をお願いします。