

県政記者クラブ 各位

岩手県保健福祉部医療政策室

### 腸管出血性大腸菌感染症の流行について

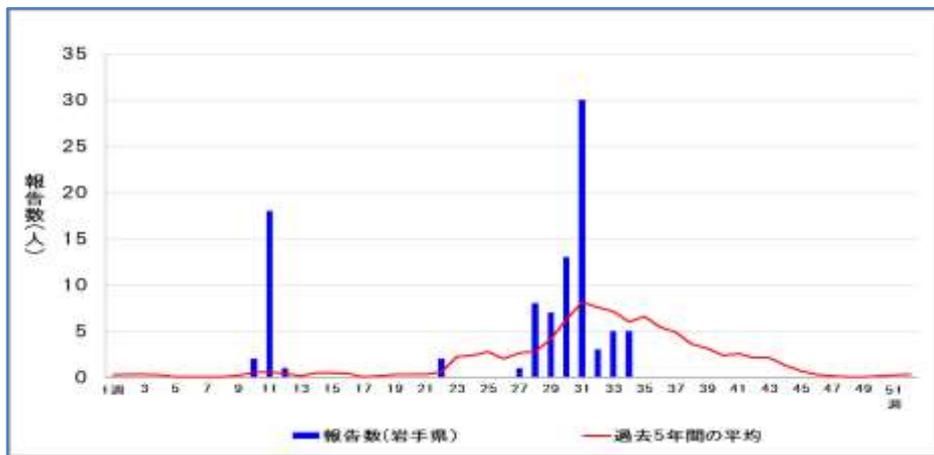
本年第 28 週（7/10～7/16）から第 31 週（7/31～8/6）にかけて、本県の腸管出血性大腸菌感染症\*の患者報告数が過去 5 年間の平均報告数を上回り、地域によっては集団発生が確認されています。本感染症は例年、夏から秋にかけて多く発生するため、今後も患者報告が増加する可能性があることから、県民への注意喚起を図るため、患者の発生状況と県民への注意事項等についてお知らせします。

※腸管出血性大腸菌感染症とは

- ・腸管出血性大腸菌感染症は、O157 や O26 をはじめとしたベロ毒素を産生する腸管出血性大腸菌によって発症します。
- ・症状は、多くの場合、3～5 日の潜伏期間後、激しい腹痛を伴う頻回の水様下痢便や血便、発熱がみられます。
- ・有症者の 6～7%において、発病後数日から 2 週間後に溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの重篤な合併症を発症し、場合によっては、死に至ることもあります。特に、お子さんや高齢者など抵抗力の弱い方は注意が必要です。
- ・菌に汚染された食べ物や水の摂取や、菌がついた手で口をふれること等により感染します。
- ・数十個の菌数でも感染・発症し、二次感染をおこしやすいため注意が必要です。

#### 【患者の発生状況】

##### 岩手県における腸管出血性大腸菌感染症の患者報告数の推移（2017 年）



出典：県感染症情報センター〔岩手県環境保健研究センター〕

#### 【県民への注意事項】

予防方法等については、次のとおりです。

- 1 手洗いの徹底
  - ①帰宅後、調理前、食事前、用便後には、石けんで十分な手洗いを行う。
  - ②子どもや高齢者の排せつ物の世話をした後は、石けんで十分な手洗いを行う。
  - ③タオルの共用は控える。
- 2 食品、調理時の注意
  - ①食事を調理する場合は、十分に加熱する（75℃、1 分以上）。
  - ②生肉の調理に使用したまな板、包丁などはよく洗浄した後、熱湯や塩素系漂白剤で消毒する。
  - ③生肉を扱った後は、石けんで十分な手洗いを行う。
  - ④乳幼児や高齢者及び抵抗力が弱い人は、重症事例の発生を防止する観点から特に生肉又は加熱不十分な食肉を食べない。
  - ⑤焼肉の時は、生肉を扱う「はし」と食べる「はし」を別にする。
- 3 腹痛、下痢（血便）などの症状がある場合は、早めに医療機関を受診する。

裏面資料参照

（担当：小野 感染症担当課長、千田技師 内線 5472）

【参考】

1 岩手県内における第 28～34 週の保健所管内別患者発生状況



第 28～34 週における保健所管内別患者報告数（累計）

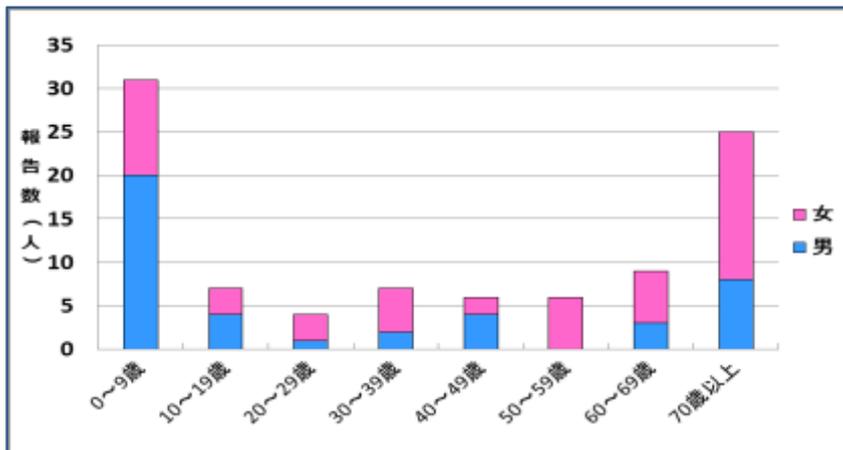
- 1 人
- 2～5 人
- 6～10 人
- 11～20 人
- 21 人以上

**28～34 週患者報告数累計（人）**

盛岡市 18、県央 29  
 中部 1、奥州 7  
 一関 6、大船渡 4  
 久慈 1、二戸 5  
 宮古及び釜石 0

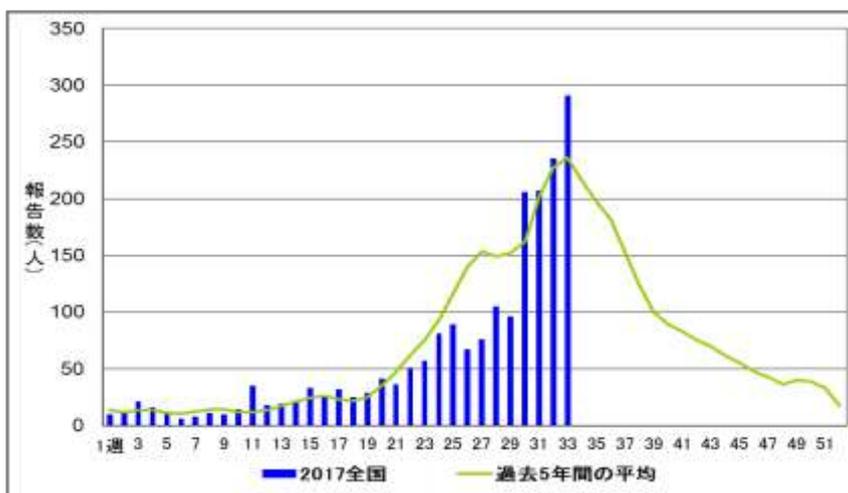
出典：県感染症情報センター〔岩手県環境保健研究センター〕

2 岩手県における腸管出血性大腸菌感染症の年齢層別報告数（2017 年第 1 週～第 34 週）



出典：県感染症情報センター〔岩手県環境保健研究センター〕

3 全国における腸管出血性大腸菌感染症の患者報告数の推移（2017 年）



出典：国立感染症研究所