

松江保健所管内で発生した食中毒に関する 腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者の発生について

1 概要

松江保健所管内における食中毒の発生については、9月8日に発表したところです。
新たに、当該食中毒に関する腸管出血性大腸菌(O157)感染症患者（以下「感染症患者」とい
う。）3名の届出がありました。
現在、保健所が感染症患者及び接触者について、健康調査並びに行動調査を実施しています。

2 新たに届出のあった感染症患者

	居住地	年齢・性別	症状	発症日	現在の状況
1	出雲市	30歳代・女性	腹痛、水様性下痢、血便	9月7日	回復傾向
2	出雲市	20歳代・女性	水様性下痢、血便、溶血性 尿毒症症候群(HUS) 等	9月6日	入院中
3	出雲市	30歳代・男性	水様性下痢、血便	9月8日	入院中

〔溶血性尿毒症症候群(HUS)
腸管出血性大腸菌感染の重症合併症の一つであり、子どもと高齢者に起こりやすい。〕

3 当該食中毒に関する県内の感染症患者の届出状況

(9月12日13:30時点。松江市に届出のあった感染症患者及び本件の3名を含む)
計9名（男性：5名、女性：4名）

4 対応状況

- ・感染症患者及び接触者の健康調査（検便等）と行動調査等
- ・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】

○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：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) 食肉の十分な加熱：家庭において、食肉やレバー等の内臓は中心部まで、75°C 1分間以上、十分に加熱して食べましょう。特にハンバーグ等の生ひき肉を使った製品は中心部までの加熱が必要です。
- (3) 調理器具の使い分け：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) 調理後の注意：調理した食品はすぐ食べるようになり、室温で長時間放置しないようにしましょう。

○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	合計	患者			無症状病原体保有者		
		O 1 5 7	O 2 6	その他	O 1 5 7	O 2 6	その他
2021年	13	4	0	1	2	0	6
2022年	20	11	1	1	7	0	0
2023年	80	64	1	2	10	0	3
2024年	16	8	0	2	5	1	0
2025年	26	16*	0	3	7	0	0

プライバシーに配慮した対応をお願いします。

*本件の3名を含みます。