

腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について

令和7年9月25日、南筑後保健福祉環境事務所管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症（O26、VT1+）の患者の届出があり、当該患者が利用しているみやま市内の保育施設について、南筑後保健福祉環境事務所が調査を行ったところ、複数名の施設利用者から腸管出血性大腸菌が検出されたため、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（10月3日時点）

No.	届出日	年代、性別	クラス	症状	現在の状況
1	9/25	1歳、男	1歳児	水様性下痢、発熱、嘔吐	症状なし
2	10/2	2歳、男	2歳児	水様性下痢、腹痛	症状なし
3	10/2	2歳、男	1歳児	無症状	症状なし

(2) 保育施設における発生状況

届出日	9/25	9/26～10/1	10/2	計
患者	1 (患者 No. 1)	0	1 (患者 No. 2)	2
無症状 病原体保有者	0	0	1 (患者 No. 3)	1
計	1	0	2	3

※ 重症者はおらず、現在全員に症状なし。

※ 患者 No. 1 と接触のあった園児及び職員については、検便検査を実施し、患者 No. 2 及び 3 以外は陰性であることを確認した。

2 原因

調査中

3 行政対応

南筑後保健福祉環境事務所が、患者が利用している保育施設、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、本人等が特定されないことがないように、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10月3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	12	10	9	8	13※	2※			64

※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、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。