

**腸管出血性大腸菌 0157 感染症が多数報告されていることから
県では注意喚起を行っています。**

8 月 24 日以降、県内では感染症法^{*}に基づく腸管出血性大腸菌感染症による届出が多数報告されています。

※感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律
原因を調査中ですが、現時点で発生原因は不明です。

腸管出血性大腸菌は、感染症や食中毒の原因となることがあり、今後の拡大が懸念されることから、県民に対して以下の点に注意するよう呼びかけています。

○届出状況（8 月 24 日から 30 日まで：20 件）

| 届出医療機関所在地 | 届出患者数 | 内訳 |
|------------|-------|---|
| 新潟市保健所管内 | 2 | 10 歳未満（学童）女性、60 歳代女性 |
| 新発田地域振興局管内 | 1 | 10 歳未満（乳幼児）女性 |
| 三条地域振興局管内 | 5 | 10 歳未満（乳幼児）男性、10 歳未満（乳幼児）女性、10 歳代男性、10 歳代女性、40 歳代女性 |
| 長岡地域振興局管内 | 7 | 10 歳未満（学童）女性、10 歳代女性 3 名、30 歳代女性、40 歳代男性、40 歳代女性 |
| 柏崎地域振興局管内 | 5 | 10 歳未満（学童）女性、10 歳代女性 2 名、30 歳代女性、70 歳以上女性 |

○腸管出血性大腸菌の感染を防ぐために次のことを注意してください。

- 1 手洗いの励行
外出先からの帰宅時や調理の前後、食事前など、流水と石けんでこまめに手を洗いましょう。
- 2 食品の十分な加熱と洗浄
加熱すべき食品は中心部まで十分加熱しましょう。
野菜等を生で食べるときはよく洗いましょう。
- 3 調理器具の使い分けと消毒
調理器具は食材・用途ごとに使い分け、使用後は洗浄・消毒を徹底しましょう。

本件についてのお問い合わせ先
健康対策課 [担当] 堀井、井上
(直通) 025-280-5785 (内線) 2651
生活衛生課 [担当] 吉岡
(直通) 025-280-5205 (内線) 2674