

保育施設における腸管出血性大腸菌感染症の複数発生事例について

太田保健所（保健福祉事務所）管内の保育施設において、腸管出血性大腸菌感染症の患者が複数確認されました。

太田保健所が調査及び感染拡大防止のための指導を継続しています。

1 関係施設

施設：保育施設

所在地：太田市（利用者数：113名 職員：32名）

2 発生状況

原因菌：腸管出血性大腸菌 O157

陽性者：5名（令和4年9月27日現在）

3 経過

- ・9月21日（水）当該保育施設から下痢症状の園児及び職員が複数名いると太田保健所に報告があり状況を確認。うち園児1名が腸管出血性大腸菌感染症の疑いがあることが判明（連絡時点では検査中）。
- ・9月22日（木）保健所が現地調査及び感染対策の指導を実施。
- ・9月24日（土）医療機関からの届出により園児3名、職員1名の陽性を確認。
- ・9月26日（月）医療機関からの届出により園児1名の陽性を確認。
- ・9月27日（火）保健所では、関係者の検便を実施中。
現在のところ、重症者はいない。

4 対応

- ・保健所では施設に対して園児・職員の健康状況の報告と感染拡大防止対策の徹底（利用者及び職員
の検便、施設内の消毒）について指導したところです。
- ・現在、詳細な疫学調査を実施中です。

【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、格段の配慮をお願いします。

また、保育施設への直接の取材はお控えください。

【 県民の皆様へ 】 －腸管出血性大腸菌感染症について－

○どんな病気？

- ・O157などの腸管出血性大腸菌が、口から体の中に入ることでおこる胃腸の病気です。
- ・潜伏期間は多くは3～5日で、主な症状は下痢、腹痛、血便及び発熱などです。
- ・抵抗力の弱い高齢者や乳幼児が感染すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）になり重症化することがあります。

○予防方法は？

- ・帰宅後、食事前、排便・おむつ換えの後は、手・指をせっけんと流水でよく洗いましょう。
- ・動物とふれあった後には、必ず、石けんを用いて十分に手洗いをしましょう。
- ・腸管出血性大腸菌も食中毒原因菌のひとつです。「菌をつけない（食材・手をよく洗う）」、「増やさない（食品は冷蔵保存・調理後早く食べる）」、「殺菌（十分な加熱、調理器具の乾燥）」が予防の三原則です。
- ・食肉等は十分に加熱（中心の温度が100度で5秒程度、75度で1分以上）して食べましょう。
- ・バーベキューや焼き肉屋では、食材を取り扱う専用の箸やトングを用い、食事用の箸と明確に使い分けましょう。
- ・まな板は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗い、熱湯または台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム製剤）で消毒するとよいでしょう。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

