

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

伊勢崎保健所（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14名確認されました。伊勢崎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（園児：190名 職員：47名）
所在地：伊勢崎保健所管内

2 発生状況

原因菌：腸管出血性大腸菌 O26
陽性者：14名（令和6年8月9日現在）
※1名が入院したが、退院した。

3 経過

8月5日（月）夕方、県内の医療機関から1名の届出があり、管轄の保健所が患者調査を実施。
8月6日（火）患者調査を実施した保健所からの情報により、伊勢崎保健所が施設調査及び感染対策の指導を実施。
8月8日（木）伊勢崎保健所が現地調査及び感染対策の指導を実施。
8月9日（金）行政検査により、13名の陽性が判明。

4 対応

- ・保健所では施設に対して園児・職員等の健康状況の確認と感染拡大防止対策の徹底について指導しました。
- ・保健所において、関係者の行政検査を実施中です。

【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、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？

- 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・指を石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（中心部が 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。

■群馬県内における腸管出血性大腸菌感染症の届出状況

年	令和 6 年 (第 31 週まで)	令和 5 年	令和 4 年	令和 3 年	令和 2 年	令和元年 (平成 31 年)
件数	67	125	115	91	57	101

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

