

## 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2名確認されました。現在、伊勢崎保健所において、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：伊勢崎保健所管内（伊勢崎市・佐波郡）

### 2 発生状況

原因菌：腸管出血性大腸菌 O26

陽性者：園児2名（ともに1歳児） ※内1名が入院（すでに退院）

### 3 経過及び対応

10月1日（火）県内医療機関Aから1名の届出あり。管轄保健所の調査により患者は伊勢崎保健所管内の保育施設の園児であることが判明

伊勢崎保健所は当該施設に対し、状況の確認及び感染対策の指導を実施

10月3日（木）伊勢崎保健所が施設へ訪問し、調査及び感染対策の指導を実施

10月7日（月）県内医療機関Bから、新たに同じ保育施設の園児1名の陽性が判明した旨届出あり  
伊勢崎保健所において、当該施設の園児及び職員全員を対象に行政検査を実施中

### 【報道機関の皆様へ】

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40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	132	125	115	91	57	101

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

