

(公 印 省 略)

事 務 連 絡
令 和 7 年 10 月 16 日

日本医師会感染症危機管理対策室長 殿
各 郡 市 等 医 師 会 担 当 理 事 殿

大分県医師会感染症対策本部
井 上 雅 公

腸管出血性大腸菌感染症(O157)患者の発生について

標記の情報を入手しましたので、ご送付申し上げます。

記

送 付 枚 数 3 枚 (本紙含む)



Press Release



令和7年10月16日

腸管出血性大腸菌感染症（O157）患者の発生について

1 概要

令和7年10月14日（火）、北部保健所に中津市内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症患者発生の届出がありました。

2 病原体

腸管出血性大腸菌（O157 ペロ毒素陽性）

3 患者の状況等

患者：中津市在住の20歳代 女性

主な症状：腹痛、下痢、嘔吐、血便

<経過> 10月 1日（水） 腹痛、下痢、嘔吐出現

10月 2日（木） A医療機関受診、入院

10月 5日（日） 血便出現

10月14日（火） 腸管出血性大腸菌感染症の届出

現在、加療後退院し、症状は快方へ向かっている

4 保健所の主な対応

北部保健所は、患者の接触者に対して健康調査及び検便を行うとともに、感染源調査を行っている。

5 大分県における腸管出血性大腸菌感染症届出数

	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年 (10/16現在)
O157	14	5	23	25	25	24
その他	18	7	8	9	10	1
計	32	12	31	34	35	25

*今回届出分を含む

6 予防方法

腸管出血性大腸菌感染症は、便を介して人から人に感染したり、食品を不衛生に取り扱ったために、食品を介して感染が広がることがあります。
感染を防ぐため以下のことに気をつけましょう。

(1) 手をよく洗いましょう。

- ・調理をする前（菌を食材や調理器具につけないため）
- ・食肉を触った後や生で食べる野菜を触る前
- ・トイレの後（健康な人の便に菌が潜んでいることもあります）

- (2) 生鮮食品や調理後の食品を保存するときは、冷蔵庫（10℃以下）で保管し、早めに食べましょう。
- (3) 十分に加熱しましょう。
- ・食肉などは十分加熱してください。
（中心温度は75℃以上・1分以上で菌は死滅します）
 - ・焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょう。
- (4) 気になる症状があるときは、早めに医師の診断を受けましょう。
- ・初期症状は「腹痛」、「下痢」等の消化器症状で、「血便」を呈することもあります。

【お願い】

今回の情報提供は、広く腸管出血性大腸菌感染症に対する啓発と注意喚起を目的に行うものです。

報道機関各位におかれましては、プライバシー保護の観点から、患者及び患者家族等について、特定されることがないように、格段のご配慮をお願いいたします。

【問合せ先】

大分県福祉保健部健康政策・感染症対策課
感染症対策班 佐藤、藤島
電話：097-506-2863