



腸管出血性大腸菌感染症多発警報の発令について（本年度2回目の発令）

滋賀県では腸管出血性大腸菌感染症が頻発した場合、県民に対して注意を喚起し、発生の予防や拡大防止を図るため、「腸管出血性大腸菌感染症多発警報」を発令することとしています。

発令基準に達したため、本日、本年度2回目の警報を発令しましたのでお知らせします。

1 発令年月日 2025年8月27日(水)から2025年9月7日(日)まで

2 発令地域 県下全域

3 経 過

届 出 年 月 日	患者	無症状病原体保有者	計
2025年第35週（8月25日～8月31日）	2(0)	1(0)	3(0)

発生状況および疫学調査等の結果から、発令基準「②」に該当しました。

() 内は、患者等の発生数の内、警報発令の対象外(※)である患者等の人数です。

4 発令基準

警報発令の基準は、月曜日から日曜日の7日間を1週間として、次に掲げる場合

(※ただし、先に届出のあった患者等の同居家族である患者等は警報発令の対象外)

①県下全域において3週連続して2名以上患者等が発生した。

②県下全域において1週間に3名以上患者等が発生した。

③その他重症例の発生やその恐れがある等、特に緊急に注意喚起が必要な事態が生じた。

なお、警報の発令期間は、発令の日から翌週の日曜日までとし、自動解除となります。

5 県民の皆様へ

県内で腸管出血性大腸菌感染症が多く発生しています。感染予防にご注意いただくとともに、症状がある時は早めに医療機関を受診するように心がけてください。

6 過去の警報発令状況

	2023年度		2024年度		2025年度	
	公表日	発令期間	公表日	発令期間	公表日	発令期間
第1回	7.13	7.13～7.23	8.21	8.21～9.1	7.18	7.18～7.27
第2回					8.27	8.27～9.7

腸管出血性大腸菌感染症を防止するために、次の点に注意しましょう。

○ 食事の際は以下のことに注意しましょう。

- ・ 調理前には、石けんで十分に手を洗いましょう。
- ・ 食肉など加熱して食べる食品は、十分に加熱しましょう。
(食品の中心温度を75℃、1分以上の加熱が必要です。)
- ・ **食肉などを生で食べることは、食中毒の危険があるので避けましょう。**
特に、子どもやお年寄りの方は、重症化の危険性が高くなります。
- ・ 焼肉など調理しながら食べる場合は、生肉を扱う箸(はし)と食べる箸(はし)を別々にしましょう。

○ 患者からの二次感染に気をつけましょう。

- ・ 排泄のお世話などで、患者の便に触れた場合は、石けんと流水で手を十分に洗い、消毒しましょう。
- ・ おむつ交換時の手洗い、幼児・児童に対する食前の手洗い指導の徹底、簡易プールの衛生管理にも注意を払いましょう。

○ 気になる症状があるときには、早めに医療機関を受診しましょう。

- ・ 主な症状は、腹痛や下痢です(軟便の場合もあります)。病状が進行すると血液の混じった下痢(血便)になったり、溶血性尿毒症症候群(HUS)という腎障害を引き起こす場合もあります。

腸管出血性大腸菌感染症についてのご相談は、最寄りの保健所まで。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
H26年(2014年)	0	0	0	4	1	0	5	8	4	32	6	28	88
H27年(2015年)	2	0	0	0	4	2	7	9	9	6	4	0	43
H28年(2016年)	0	0	0	1	2	2	28	2	17	0	1	3	56
H29年(2017年)	2	1	0	0	2	6	3	11	8	2	4	2	41
H30年(2018年)	1	0	0	0	1	5	5	6	5	6	0	1	30
R 1 年(2019年)	1	3	0	1	3	5	7	23	24	0	1	2	70
R 2 年(2020年)	2	0	0	1	4	14	7	5	3	2	2	12	52
R 3 年(2021年)	3	1	0	1	1	9	27	11	6	10	11	2	82
R 4 年(2022年)	1	0	0	2	3	10	8	13	0	6	1	2	46
R 5 年(2023年)	1	0	1	2	2	5	8	5	5	6	2	1	38
R 6 年(2024年)	3	2	2	0	3	5	4	5	2	7	0	1	34
R 7 年(2025年)	3	2	0	0	1	3	7	6					22

(参考) 《滋賀県内の流行状況(報告年月日により集計)》

2025. 8. 27 17:00 現在

＜腸管出血性大腸菌感染症とは＞

Q 1 腸管出血性大腸菌感染症多発警報とは？

A 1 腸管出血性大腸菌感染症が頻発し、集団感染の発生やその恐れがある場合、県民に対して注意喚起を行い、発生の予防や拡大防止を図ることを目的に発令するものです。

Q 2 腸管出血性大腸菌感染症多発警報の発令基準は？

A 2 警報発令基準は、月曜日から日曜日の7日間を1週間として、以下の3つの条件のいずれかに該当する場合に発令します。ただし、同居家族内に複数名の患者等が発生した場合は1名として計上します。

- ① 県下全域において3週間連続して2名以上患者等が発生した
- ② 県下全域において1週間に3人以上患者等が発生した
- ③ その他重症例の発生やその恐れがある等、特に緊急に注意喚起が必要な事態が生じた

Q 3 腸管出血性大腸菌感染症多発警報の発令期間は？

A 3 警報発令の期間は、発令の日から翌週の日曜日までです。

Q 3 腸管出血性大腸菌に感染するとどんな症状になるのですか？

A 3 腸管出血性大腸菌の感染では、全く症状がないものから軽い腹痛や下痢のみで終わるもの、さらには頻回の水様便、激しい腹痛、著しい血便とともに重篤な合併症を起こし、時には死に至るものまで様々な症状があります。しかし、多くの場合（感染の機会のあった者の約半数）は、およそ3～8日の潜伏期において頻回の水様便で発病します。さらに激しい腹痛を伴い、まもなく著しい血便となることがありますが、これが出血性大腸炎です。発熱はあっても、多くは一過性です。これらの症状の有る者の6～7%の人が、下痢等の初発症状の数日から2週間以内（多くは5～7日後）に溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症等の重症合併症を発症するといわれています。激しい腹痛と血便がある場合には、特に注意が必要です。

Q 4 腸管出血性大腸菌は毒素を出すと聞いたけれど、どのようなものですか？

A 4 腸管出血性大腸菌は、毒力の強いベロ毒素（志賀毒素群毒素）を出し、溶血性尿毒症症候群（HUS）等の合併症を引き起こすのが特徴です。溶血性尿毒症症候群が発症する機構は十分には解明されていませんが、この毒素が身体の中で様々な障害を起こすことによって、全身性の重篤な症状を出すものと考えられています。

ベロ毒素には、赤痢菌の出す志賀毒素と同じ1型（VT1）と、それと異なる構造を持つ2型（VT2）およびこれらの亜型があります。腸管出血性大腸菌には、これらの毒素のうち1つ又は複数を出すものがあります。

Q 5 どんな時期に腸管出血性大腸菌は発生しやすいのですか？

A 5 食中毒は一般に、気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。この時期は、食中毒菌が増えるのに適した気温であり、それに加えて人の体力の低下や食品等の不衛生な取扱い等の条件が重なることにより発生しやすくなると考えられます。しかしながら、気温の低い時期でも発生が見られることから、夏以外の季節も注意が必要です。

Q 6 腸管出血性大腸菌はどこからうつるのですか？

A 6 腸管出血性大腸菌 0157 の感染事例の原因食品等と特定あるいは推定されたものは、国内では井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソース等です。海外では、ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ハウレンソウ、アップルジュース等です。

腸管出血性大腸菌は様々な食品や食材から見つかったので、食品の洗浄や加熱等、衛生的な取扱いが大切です。なお、動物と接触することにより感染した事例も報告されております。

Q 7 予防方法はどうすればよいのですか？

A 7 ○食事の際は以下のことに注意しましょう。

- ・調理前には、石けんで十分に手を洗いましょう。

食肉など加熱して食べる食品は、十分に加熱しましょう。

(食品の中心温度を75℃、1分以上の加熱が必要です。)

- ・食肉などを生で食べることは、食中毒の危険があるので避けましょう。

特に、子どもやお年寄りの方は、重症化の危険性が高くなります。

- ・焼肉など調理しながら食べる場合は、生肉を扱う箸（はし）と食べる箸（はし）を別々にしましょう。

○患者からの二次感染に気をつけましょう。

- ・排泄のお世話などで、患者の便に触れた場合は、石けんと流水で手を十分に洗い、消毒しましょう。

- ・おむつ交換時の手洗い、幼児・児童に対する食前の手洗い指導の徹底、簡易プールの衛生管理にも注意を払いましょう。