

< 報道発表資料 >

令和 8 年 8 月 2 5 日

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

腸管出血性大腸菌感染症の患者発生増加に伴う注意喚起

京都市内において、腸管出血性大腸菌感染症の患者発生数が急増しています。当該感染症は、乳幼児やお年寄りは重症化しやすく、死亡率も高いので特に注意が必要です。

主に O157 等の腸管出血性大腸菌で汚染された食べ物や水を摂取することで感染し、夏期（6 月～8 月）に多く発生する傾向があります。

市民の皆様や、飲食店をはじめとした食品を取り扱う事業者の皆様におかれましては、手指の洗浄消毒、食品の十分な加熱といった予防対策の徹底をお願いします。

● 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況の推移（令和 3～8 年）

	令和 3 年	令和 4 年	令和 5 年	令和 6 年	令和 7 年	令和 8 年※
京都市	3 4	2 3	3 8	3 8	2 5	5 4

令和 8 年 8 月 2 4 日までの報告数の速報値

● 腸管出血性大腸菌感染症の予防対策

汚染された食品や水を介した経口感染が主な感染経路となる感染症であるため、予防対策のポイントは次のような食品の衛生的取扱いです。

(1) 食品の購入

- ・肉、魚等の生鮮食品は、表示がある場合は消費期限を確認し、新鮮なものを購入する。
- ・肉や魚等から出る水分が漏れるおそれのある食品はビニール袋等にそれぞれ分けて包む。
- ・生鮮食品のように冷蔵等の温度管理の必要な食品を購入したら、早めに帰る。

(2) 食品の保存

- ・温度管理の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- ・冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意する。（目安は冷蔵庫や冷凍庫の 7 割程度）
- ・肉や魚等は、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにする。

(3) 食品の調理

- ・調理前、肉や魚、卵等を取り扱った後、途中でトイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後にはせっけんと流水で十分に手を洗う。
- ・肉や魚等の汁が、サラダ等の生で食べる食品や調理済食品にかからないようにする。
- ・肉や魚を切った後、その包丁やまな板を洗わずに、サラダ等の生で食べる食品や調理済食品に使わない。

- ・包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジ等は、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗う。
 - ・加熱して調理する食品は十分に加熱する。（中心部の温度が 75℃で 1 分以上）
- (4) 食事の提供
- ・清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつける。
 - ・調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しない。
 - ・生肉や加熱が不十分な食肉を提供しない。（乳幼児やお年寄りは重症化しやすく、死亡率も高いので特に注意が必要）
 - ・食事の前には手を洗う。

● 参考

(1) 腸管出血性大腸菌感染症とは

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）※を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌感染症は、O157をはじめとするベロ毒素産生性の腸管出血性大腸菌で汚染された食物などの経口摂取によっておこる感染症です。

※溶血性尿毒症症候群（HUS）：破碎状赤血球を伴った貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とする急性腎不全。子どもと高齢者に起こりやすく、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。

(2) 症状

多くの場合では、3～8日の潜伏期において、激しい腹痛を伴う頻回の水様便の後に、血便を呈します。発熱は軽度で、37度台であることが多いです。有症者の6～7%において、下痢などの初発症状発現の数日から2週間以内に、溶血性尿毒症症候群（HUS）、または脳症などの重症な合併症が発症することがあります。

腸管出血性大腸菌感染症を疑う症状がでたら、早めに近くの医療機関を受診しましょう。

<お問合せ先>

・感染症対策について

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課 健康危機対策担当
電話：075-222-4244

・食品衛生対策について

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課 食品安全担当
電話：075-222-3429