



秋 田 県

Press Release



報道機関 各位

資料提供 令和7年9月30日（火）
健康福祉部 保健・疾病対策課 健康危機管理チーム
担当者 石井
TEL 018-860-1425
美の国あきたネット掲載 ☒ 有 ・ 無

腸管出血性大腸菌感染症の発生について（注意喚起）

令和7年9月29日、横手保健所管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症患者の発生届出がありました。

県民への注意喚起に協力をお願いします。

□ 患者の概要

住 所 地：大仙保健所管内
年代・性別：70代・女性
症 状：腹痛、水様性下痢

発病年月日：令和7年9月24日
初診年月日：令和7年9月26日
診断年月日：令和7年9月29日

□ 調査の状況

感染源等については、調査中です。
接触者に対して健康調査を実施しております。

□ 過去の届出状況（秋田市保健所受理分を含む・今回届出分を含む）

年	R3	R4	R5	R6	R7※
件数	24	36	22	37	80

※本日現在

【県民の皆様へ】

腸管出血性大腸菌感染症予防のために、次のことに気をつけましょう。

- トイレの後、動物に触れた後、おむつ交換の後、食品を取り扱う際は、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 食品を取り扱う際は、特に次のことを守りましょう。
 - 中心部まで十分な加熱をしましょう。（目安：75℃、1分以上）
 - 調理器具（まな板、包丁、ふきん、さいばし、スポンジ等）をよく洗いましょう。
 - 生肉を調理した器具は他の食材に触れないようにしましょう。
 - 野菜や果物を生で食べる場合は、流水で十分に洗いましょう。
 - 焼く前の肉と焼いた後の肉を扱う箸やトングは分けましょう。
 - 調理後は室温に長く置かず、早めに食べましょう。
- 腹痛、下痢、おう吐、血便などの症状があったときは、医師の診察を受けてください。自己判断で市販の下痢止めを服用し、重症化した例もあります。

