



秋 田 県

Press Release



AKITAVISION

報道機関 各位

資料提供 令和7年8月5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O-157感染症の集団発生について

令和7年8月2日（土）、横手保健所管内の障害者支援施設から腸管出血性大菌感染症の集団発生報告がありました。

県民の皆様への感染予防の啓発について協力をお願いします。

### □ 集団発生報告の概要

- 1 発生施設 横手保健所管内の障害者支援施設
- 2 患者数 (令和7年8月2日（土）時点)  
利用者95名のうち有症状者11名  
職員104名のうち有症状者1名  
合計 12名 （うち6名入院加療中）
- 3 症 状 水様性下痢、血便、軟便

### □ 調査の状況

横手保健所では、8月1日（金）に施設から有症状者が7名発生しているとの連絡を受け、同日から調査を実施し、7月31日（木）から血便などの症状のある利用者が確認されたため、8月1日（金）と8月2日（土）に入院中の方を除く利用者88名及び調理員10名の行政検査を実施しました。その結果、8月3日（日）に98名のうち利用者29名から腸管出血性大腸菌O-157が検出されました。その後、複数の有症状者が継続的に発生し、8月4日（月）現在、利用者95名、職員104名中、利用者19名、職員1名、計20名の有症状者がいることが分かりました（入院加療中の方を含む）。

### □ 感染経路等

感染源等については、感染症及び食中毒の両面から調査を進めています。

#### 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。

#### 報道機関の皆様へ

- ◆ 本情報については、県民への感染予防啓発のためのものです。患者及び関係者等のプライバシーに特段の御配慮をお願いいたします。