



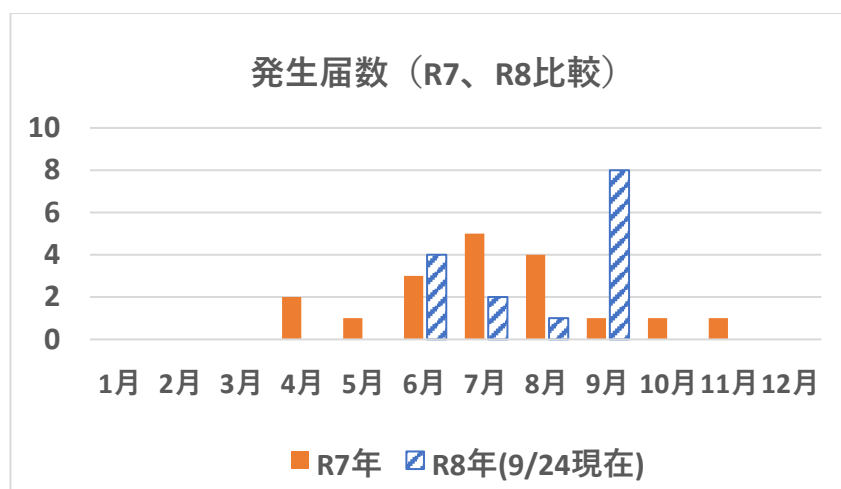
|     |               |
|-----|---------------|
| 担当課 | 総務企画課         |
| 担当者 | 権藤、岡          |
| 電話  | (073)488-5102 |

令和8年9月29日

### 3類感染症（腸管出血性大腸菌感染症）について

令和8年6月以降、腸管出血性大腸菌感染症の届出が15例確認されており、特に9月に入り10歳未満の乳幼児・小学生の届出が多くなっています。

抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は重症化することがあるため、日頃の手洗い等の感染予防が大切です。



令和8年(1/1～9/24)  
発生届数

| 年代    | 患者数 |
|-------|-----|
| 10歳未満 | 4   |
| 10代   | 2   |
| 20代   | 5   |
| 30代   | 1   |
| 40代   | 1   |
| 50代   | 2   |
| 計     | 15  |

#### 腸管出血性大腸菌（O157等）とは

腸管出血性大腸菌（O157等）は、主に、汚染された飲食物を口にすることで感染します。また、感染者の便に含まれる菌が手などを介して口に入ること、ヒトからヒトへ感染することもあります。特に、O157は感染力が強く、わずかな菌数で発症すると言われています。潜伏期間は、2日から14日（平均3日～5日）です。症状は、下痢や腹痛、水様便、血便です。また重症な場合は溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症を引き起こし、死に至る場合があります。

#### 感染予防方法

- 調理前、食事前、トイレの後などには流水と石けんでしっかり手を洗いましょう。
- 肉に限らず、食品は中心部まで十分加熱（75℃で1分間以上）しましょう。
- 生肉を扱う箸やトングは、食事に使用する箸などと使い分けましょう。
- 調理した食品はなるべく早く食べきりましょう。
- 生肉などを扱った調理器具は、十分に洗浄・消毒しましょう。

#### 【参考】腸管出血性大腸菌感染症 発生届数

※令和8年9月24日現在

|       | 和歌山市 |           | 和歌山県（市内含む） |            |
|-------|------|-----------|------------|------------|
| 令和8年※ | 15   | （4名無症状含む） | 25         | （9名無症状含む）  |
| 令和7年  | 18   | （6名無症状含む） | 38         | （15名無症状含む） |
| 令和6年  | 11   | （2名無症状含む） | 27         | （11名無症状含む） |