

腸管出血性大腸菌（O157）感染症の集団発生について

令和7年10月20日（月）午前8時45分頃、川崎市内の医療機関から、中原区内の県立高校に通学する複数の生徒が腹痛、下痢、血便等の症状により受診しており、いずれも2年生である旨の報告が川崎市保健所にありました。

これまでの調査から、体調不良者は10月14日（火）から17日（金）に沖縄県に修学旅行に行った当該高校2年生に発生しており、10月23日（木）現在で計96人に腹痛、下痢、血便（もしくはその一部）の症状があり、そのうち21人が腸管出血性大腸菌（O157）に感染していることを確認しました。なお、15人の方が入院しています。

川崎市保健所では引き続き、生徒、職員、感染者家族等への健康調査、沖縄県と連携した原因調査を行っています。

腸管出血性大腸菌感染症は、初夏から初秋は多く発生する時期として注意が必要です。しかしながら気温の低い時期でも発生が見られます。症状には個人差がありますが、下痢、腹痛、血便、発熱などの症状がみられ、重症になると溶血性尿毒症症候群（HUS）※を引き起こすことがあり、特に抵抗力の低い乳児や高齢者に注意が必要な感染症です。

外出や排便の後の手洗いや、食肉等は十分に火を通すことなどによる感染予防が大切です。

※ O157などの腸管出血性大腸菌に感染することによって貧血、血小板減少、急激な腎機能の悪化などが引き起こされる病気

【発生状況】

令和7年10月23日現在

	有症状者数	入院者数（内数）
生徒（346人）	95人（21）	15人（5）
職員（13人）	1人（0）	0人（0）
合計（359人）	96人（21）	15人（5）

※（ ）内はO157検出人数

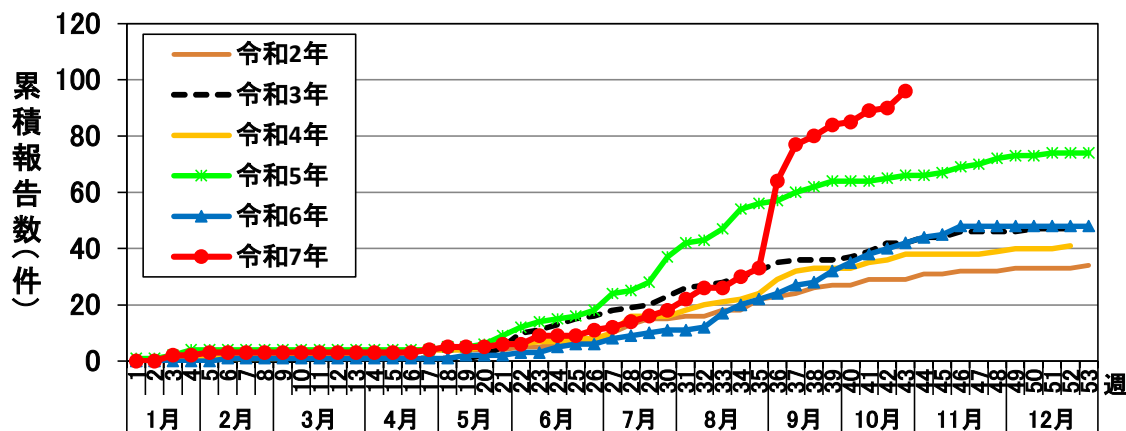
報道機関各位におかれましては、感染症法の精神に基づき、患者、患者家族及び当該施設が特定されることがないように、格段の御配慮をお願いします。

連絡先
川崎市健康福祉局保健医療政策部
感染症対策課 吉川
電話：044-200-2446

【参考】

○市内腸管出血性大腸菌感染症発生状況（感染症発生動向調査事業より）

川崎市内における腸管出血性大腸菌感染症患者累積報告数
（令和7年と過去5年間の比較）



※令和7年第43週は令和7年10月22日時点の報告数
（川崎市健康安全研究所感染症情報センター担当作成）

【腸管出血性大腸菌感染症発生状況】

（件）

	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年
川崎市	34	47	41	74	48	96 ^{※1}
全国	3094	3243	3370	3826	3748	3323 ^{※2}

※1 令和7年第43週までの報告数（令和7年第43週は令和7年10月22日時点の報告数）

※2 令和7年第41週までの報告数

○腸管出血性大腸菌について

ベロ毒素という毒素を作る病原性大腸菌の一種で、O157を代表として、O26、O111、O103などの多くの種類があります。症状には、個人差がありますが、下痢、腹痛、血便、発熱などがみられ、重症になると溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こすことがあります。例年夏季に多く見られますが、冬季にも発生します。家畜や感染者の糞便を通じて汚染された食品・食器・手指等を介して、口から感染しますが、十分に加熱調理すれば、細菌は死滅します。感染防止には下記のような点に注意してください。

○感染防止のための注意点

- 1 帰宅後、食事前、トイレやおむつ交換の後は、手・指を石けんと流水でよく洗う。
- 2 動物とふれあった後には、必ず、石けんを用いて十分に手洗いを行う。
- 3 腸管出血性大腸菌も、食中毒原因菌のひとつです。以下の項目についてもご注意ください。
 - ・生で食べる野菜などと、加熱する肉などを一緒に調理しない。まな板や包丁などを別々にする。
 - ・加熱調理を十分に行う（中心部が75℃で1分以上）。
 - ・調理器具を清潔に保つ。必要に応じて熱湯や漂白剤で消毒する。
 - ・バーベキューや焼肉等をするときは、肉を焼く箸と食べる箸を別々にする。