



令和3年(2021年)第30週 2021年7月26日(月)~2021年8月1日(日)

熊本市 感染症発生動向調査 速報

「食中毒」厚生労働省ホームページ



感染性胃腸炎には、「細菌」によるものと「ウイルス」によるものがあります。今回は夏季に多い傾向のある細菌性胃腸炎についてです。

●感染性胃腸炎(細菌性胃腸炎)

◆どんな病気？

細菌性のもものでは、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌(O-157等)、サルモネラ属菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌などが原因となります。

・**症状**……原因となる病原体の種類、感染経路、身体に入った病原菌の量、感染者の健康状態により異なりますが、主に吐き気や下痢、嘔吐、腹痛、発熱などがみられます。

・**潜伏期間**…1~3日程度(病原体によりもっと短い場合や長い場合もある)

・**感染経路**…病原体が付着した手で口に触れることによる感染(接触感染)、汚染された食品を食べることによる感染(経口感染)があります。

・**流行期**……細菌性胃腸炎は、年間を通して発生がありますが、夏場に増加するものが多いです。

◆かかったらどうすればいいの？

・細菌によるものであれば、抗菌薬や整腸剤を使うことが多いようですが、状況によりますので、医師の指示に従ってください。

・下痢や嘔吐が続くときには、脱水に気をつけます。嘔吐がおさまったら、少しずつ水分を補給し、安静に努め、回復期には消化しやすい食事をするよう心がけましょう。

◆予防法は？

・帰宅時や食事の前、調理前、トイレの後に、流水と石けんでよく手を洗いましょう。

・二次感染を防ぐため、患者の便や吐物进行处理する際は、直接触れないよう使い捨て手袋やマスクを着用し、汚染された衣類や床などは、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯、アルコール等でしっかり消毒しましょう。

・加工食品などは冷凍、冷蔵など食品に表示された保存方法を確認し、適正に保存しましょう。調理時も記載されている調理法で調理しましょう。

・生肉などを調理をするときは、中心部まで火が通るようによく加熱(85℃以上、1分以上)しましょう。

・細菌を食べ物に「つけない」「増やさない」「やっつける」を心がけましょう。



期 間		2021年 29週		2021年 30週	
		7/19~7/25		7/26~8/1(最新)	
疾患名	疾患の増減	報告数	定点当り	報告数	定点当り
インフルエンザ		0	0.00	0	0.00
RSウイルス感染症		9	0.56	16	1.00
咽頭結膜熱(プール熱)		3	0.19	10	0.63
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎		3	0.19	5	0.31
感染性胃腸炎	注意	19	1.19	21	1.31
水痘(みずぼうそう)		0	0.00	1	0.06
手足口病	警報レベル!!	97	6.06	84	5.25
伝染性紅斑(りんご病)		1	0.06	1	0.06
突発性発しん		11	0.69	8	0.50
ヘルパンギーナ		9	0.56	9	0.56
流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)		1	0.06	0	0.00
急性出血性結膜炎		0	0.00	0	0.00
流行性角結膜炎(はやり目)		2	0.40	2	0.40
細菌性髄膜炎		0	0.00	0	0.00
無菌性髄膜炎		1	0.20	0	0.00
マイコプラズマ肺炎		0	0.00	0	0.00
クラミジア肺炎(オウム病を除く)		0	0.00	0	0.00
感染性胃腸炎(ロタウイルス)		0	0.00	0	0.00