



## 熊本市 感染症発生動向調査 速報

●RSウイルス感染症は少し減少傾向にありますが、引き続き感染予防に努めましょう。



トピックス

### ●腸管出血性大腸菌(0157など)について(3類感染症)

食中毒は、気温が高くなる初夏から初秋にかけて発生しやすくなりますが、0157は、他の食中毒に比べて感染力が強いため、気温の低い時期にも少数ですが発生しています。感染経路は経口と接触感染ですが、ヒトからヒトへの感染により、2次感染もおこりやすいため、十分な手洗いを行うなど、一年を通して注意が必要です。飲食店のほか過去には高齢者施設や保育所での集団食中毒も報告されています。高齢者・若齢者など抵抗力が弱い方に食事を提供する施設等においては、献立や調理時の衛生管理等に十分注意しましょう。



#### ◆どんな病気？

- ・原因……………大腸菌の中でも腸管に出血を起こさせる毒素(ベロ毒素)を出すタイプの大腸菌を腸管出血性大腸菌と呼び、0157の他によく知られているものには、011、026、091などがあります。  
・ベロ毒素が検出された場合、感染症法に基づく医師の届出の対象となります。(3類感染症)
- ・症状……………多くは水様性下痢と頭痛で発症し、発熱、吐き気、風邪様症状も数%にみられます。また、肉眼ではっきりとわかるような血便がみられることがあり、重症例では鮮血を多量に排出したり、腸重積、脱肛、虫垂炎を合併する場合があります。また、子どもや高齢者は症状が出た1週間後頃に、HUS(溶血性尿毒症症候群)といわれる急性腎不全や脳症を起こすことがありますので、注意が必要です。
- ・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。潜伏期間はおもに2～9日です。
- ・流行期……………年間を通して発生がありますが、夏を中心に5月から10月にかけて多く発生しています。

#### ◆予防法は？

- ・菌は熱に弱く、75℃で1分加熱すれば死んでしまいます。生野菜などはよく洗い、食品は中までよく火を通しましょう。(菌をやっつける)生鮮食品はすぐに冷蔵庫に入れましょう。(菌を増やさない)まな板、包丁などの調理器具は次亜塩素酸ナトリウム(家庭用塩素系漂白剤)や熱湯をかけて消毒するとよいでしょう。また、予防には手洗いが重要です。帰宅時やトイレを使用した後、調理の前、食事の前には必ず石鹸と流水で30秒手を洗いましょう。(または15秒2回)(菌をつけない)◎参考文献 厚生労働省「腸管出血性大腸菌0157等による食中毒」より

期 間		平成29年 38週		平成29年 39週	
		9/18～9/24		9/25～10/1(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		97	6.06	97	6.06
咽頭結膜熱(プール熱)		7	0.44	8	0.50
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎		14	0.88	16	1.00
感染性胃腸炎		39	2.44	41	2.56
水痘(みずぼうそう)		4	0.25	3	0.19
手足口病		21	1.31	25	1.56
伝染性紅斑(りんご病)		0	0.00	0	0.00
突発性発しん		7	0.44	10	0.63
百日咳		0	0.00	0	0.00
ヘルパンギーナ		12	0.75	9	0.56
流行性耳下腺炎(おたふくかぜ)		0	0.00	5	0.31
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)		20	4.00	17	3.40
細菌性髄膜炎		0	0.00	0	0.00
無菌性髄膜炎		0	0.00	2	0.40
マイコプラズマ肺炎		5	1.00	3	0.60
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