



令和4年(2022年)第24週 2022年6月13日(月)~2022年6月19日(日)

熊本市 感染症発生動向調査 速報



感染性胃腸炎には、「細菌」や「ウイルス」によるものがあり、細菌性胃腸炎は夏季に多い傾向があります。

●感染性胃腸炎(細菌性胃腸炎)

◆どんな病気?

細菌性のもので、カンピロバクター、病原性大腸菌(O-157等)、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、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**…汚染された食品を食べることによる感染(経口感染)、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)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と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。

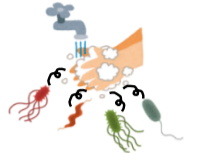
・二次感染を防ぐため、患者の便や吐物を処理する際は、直接触れないよう使い捨て手袋やマスクを着用し、汚染された衣類や床などは、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯などでしっかり消毒しましょう。

・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(75℃以上、1分以上)しましょう。また、専用のトングを使用するなど焼き箸と取り箸は使い分けましょう。二枚貝などは85~90℃で90秒以上加熱しましょう。

・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。

「食中毒」厚生労働省ホームページ



| 期 間 | | 2022年 23週 | | 2022年 24週 | |
|------------------|-------|-----------|------|---------------|------|
| | | 6/6~6/12 | | 6/13~6/19(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 | ➡ | 0 | 0.00 | 1 | 0.06 |
| 咽頭結膜熱(プール熱) | ➡ | 3 | 0.19 | 4 | 0.25 |
| A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 | ➡ | 2 | 0.13 | 6 | 0.38 |
| 感染性胃腸炎 | ➡ | 119 | 7.44 | 89 | 5.56 |
| 水痘(みずぼうそう) | ➡ | 1 | 0.06 | 0 | 0.00 |
| 手足口病 | ➡ | 3 | 0.19 | 1 | 0.06 |
| 伝染性紅斑(りんご病) | ➡ | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |
| 突発性発しん | ➡ | 10 | 0.63 | 16 | 1.00 |
| ヘルパンギーナ | ➡ | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |
| 流行性耳下腺炎(おたふくかぜ) | ➡ | 0 | 0.00 | 1 | 0.06 |
| 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) | ➡ | 3 | 0.60 | 0 | 0.00 |
| 細菌性髄膜炎 | ➡ | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |
| 無菌性髄膜炎 | ➡ | 0 | 0.00 | 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 |