



熊本市 感染症発生動向調査 速報



腸管出血性大腸菌感染症の届け出が1件(熊本市は今年累計11件)ありました。

●腸管出血性大腸菌感染症について

◆どんな病気？

ほとんどの大腸菌は人や動物などの大腸に住み、通常は害を与えません。しかし大腸菌の中には食中毒などの原因となるものがあり、これらを総称して病原大腸菌と呼んでいます。病原大腸菌の中には、O157・O26・O111などのように、腸管内でベロ毒素という出血性下痢などの原因となる毒素を作るものがあり、「腸管出血性大腸菌」と呼ばれます。腸管出血性大腸菌は、感染力や毒性が強く、特に子どもや高齢者では重篤な合併症を起こして死に至ることもあります。

・**症状**……激しい腹痛、頻回の水様性の下痢や血便など。無症状のこともあります。溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重症合併症を起こすことがあります。

・**潜伏期間**…多くの場合3~5日

・**感染経路**…菌に汚染された食品を介する経口感染。患者の便を介した二次感染。

感染力が強く、50個程度の菌数でも感染するといわれています。そのため、食品にごく少量付いていても感染し、また入浴やタオルの共用、トイレの取っ手などに付着した菌によって、家族内で二次感染を起こすこともあります。

・**流行期**……年間を通じて発生しますが、特に夏季に多く報告される傾向があります。

◆予防法や対策は？

・トイレの後や食事の前には石鹸と流水で十分に手を洗いましょう。

・調理前および調理中は、こまめに手を洗いましょう。特に、生肉を扱った手はすぐに石鹸で洗いましょう。生肉を扱った調理器具は、洗って熱湯で消毒してから、別の調理に使うことが大切です。

・加熱不十分な肉を食べない(加熱は中心部の温度が75℃で1分以上)。今年は、発症前に焼肉を喫食した小児の発生報告が数件あっています。焼肉などは、食べる用の箸と肉を焼く用の箸を使い分けましょう。生野菜などはよく洗いましょう。

・患者のお世話をする方は、使い捨て手袋を使うなどして便に直接触れないようにしてください。なお、便の付着した衣類は、他の人の衣類と別に洗濯するようにしましょう。

厚生労働省ホームページ「腸管出血性大腸菌感染症Q&A」QRコード



①トングを使って生肉を焼き網に乗せます

②トングで肉を裏返しよく焼きましょう

③よく焼けたお肉は箸で取って食べましょう



期 間		2022年 39週		2022年 40週	
		9/26~10/2		10/3~10/8(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	➡	6	0.24	0	0.00
RSウイルス感染症	➡	4	0.25	17	1.06
咽頭結膜熱(プール熱)	➡	2	0.13	0	0.00
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎	➡	1	0.06	3	0.19
感染性胃腸炎	➡	40	2.50	44	2.75
水痘(みずぼうそう)	➡	1	0.06	0	0.00
手足口病	➡	27	1.69	32	2.00
伝染性紅斑(りんご病)	➡	0	0.00	0	0.00
突発性発しん	➡	9	0.56	5	0.31
ヘルパンギーナ	➡	4	0.25	7	0.44
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)	➡	0	0.00	2	0.40
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	➡	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