



奈良県感染症発生動向調査還元情報（週報）

奈良県感染症情報センター
（奈良県保健環境研究センター内）
Nara IDSC



今週の概要

- 今週の感染症情報
- 全数報告対象感染症発生状況（平成 23 年 3、4 月） NEW
- 保健環境研究センター6月だより～カンピロバクター食中毒を防ぐためには？～ NEW



（調査週） 平成 23 年 第 21 週 5 月 23 日（月）～ 5 月 29 日（日）

奈良県および二次医療圏別発生状況（奈良県上位 5 疾患）（5 週間からの動向）

順位	疾患	定点当り	奈良県	北 部	中 部	南 部
1	感染性胃腸炎	4.17	→～↓	→～↓	→～↓	↓
2	A 群溶連菌咽頭炎	1.80	↑	↑	↑	→～↓
3	水 痘	1.51	→	→～↓	→～↓	↑↑
4	伝染性紅斑	0.80	→	→	→～↓	↑
5	咽頭結膜熱	0.46	→	→～↓	→～↑	→

全県の動きと目立って異なる推移（定点当りの変化程度で実数ではない）を太い矢印で示す。

県北部地区概況 報告数は 158 例で、前週報告の 223 例から減少。上位 5 疾患は、①感染性胃腸炎、②水痘、③伝染性紅斑、④A 群溶連菌咽頭炎、⑤突発性発疹の順。A 群溶連菌咽頭炎の報告数（17 例）は、横ばい。感染性胃腸炎の報告数（70 例）は、ほぼ横ばい。突発性発疹の報告数（9 例）も、ほぼ横ばい。水痘の報告数（25 例）は、減少。伝染性紅斑の報告数（21 例）も、減少。なお、インフルエンザが上位 5 疾患からはずれた。奈良市 HC および郡山 HC 両管内基幹定点からの報告はなかった。郡山 HC 管内眼科定点から、流行性角結膜炎の報告が 1 例あった。（村井 記）

県中部地区概況 報告数は 165 例から 168 例と横ばいであった。上位の 5 疾患（20 週→21 週）は、①感染性胃腸炎（66 例→65 例）、②A 群溶連菌咽頭炎（18 例→39 例）、③水痘（15 例→18 例）、④咽頭結膜熱（23 例→14 例）、⑤伝染性紅斑（11 例→6 例）であった。インフルエンザは減少し、6 位となった。眼科定点からは、流行性角結膜炎 2 例の報告があった。基幹定点からの報告はなかった。（徳田 記）

県南部地区概況 報告数（第 20 週→第 21 週）は 46 例→35 例と減少。報告のあった疾患は、①感染性胃腸炎（27 例→11 例）、②水痘（2 例→10 例）、③A 群溶連菌咽頭炎（7 例→7 例）、④インフルエンザ（7 例→4 例）、⑤突発性発疹（3 例→2 例）、⑥伝染性紅斑（0 例→1 例）。（柳生 記）

【全数報告対象感染症発生状況（平成 23 年 3、4 月）】

平成 23 年 3 月および 4 月に、奈良県内の保健所に届出のあった全数把握対象感染症は、以下の通りです。

3 月報告患者数（平成 23 年 5 月 31 日現在）

類型	疾患名/保健所名	奈良市	郡山	桜井	葛城	内吉野	吉野	3 月計
2 類	結核	10	3	9	5	3	1	31
3 類	腸管出血性大腸菌感染症			2				2
5 類	レジオネラ症	1						1
5 類	アメーバ赤痢				1			1
5 類	クロイツフェルト・ヤコブ病		1					1
5 類	後天性免疫不全症候群			1				1

4 月報告患者数（平成 23 年 5 月 31 日現在）

類型	疾患名/保健所名	奈良市	郡山	桜井	葛城	内吉野	吉野	4 月計
2 類	結核	4	7	6	6	2	2	27
5 類	シアルジア症				1			1
5 類	麻疹	1						1

【保健環境研究センター6月だより ～カンピロバクター食中毒を防ぐためには？～】

カンピロバクターによる食中毒の発生はこの10年間常に上位を占めており、厚生労働省の食中毒発生事例によると、平成22年度は全国で361件あり、奈良県においても5件の事例がありました。今年度も既にいくつかの事例が発生しています。過去10年間の発生事例数を図で表していますが、ほとんどが飲食店で鶏のさしみやユッケ、生レバーまた牛の生レバーを食べたことによるものです。

カンピロバクターは、鶏や牛などの腸管内に病気を起こさずに生息しています。特に鶏肉は食鳥処理の段階で汚染することが多く、市販の鶏肉からは高率にカンピロバクターが検出されます。当センターの鶏肉の検査においても22年度は75%が汚染されていました。

この菌は、ごく少量の菌数でも食中毒を起こします。また、「新鮮な肉だから大丈夫」と考えている人がいますがそうではありません。この菌は、酸素が少ない状況でしか発育しないという性質を持っていますので食品中では菌が増えません。むしろ新鮮な鶏肉ほど食中毒を起こす可能性が高いわけです。

ですから、カンピロバクター食中毒を防ぐためには、鶏肉や牛レバーの生食しないことが効果的です。また、食品の加熱不足や菌がほかの食品を汚染して、その食品から感染することもあります。鶏肉や牛肉を扱うときは、手指はもちろんのこと包丁やまな板などの調理器具、容器もしっかり洗浄・消毒を心がけ、焼き肉などの時は箸を使い分けるなどほかの食品を汚染させないようにする事が大切です。

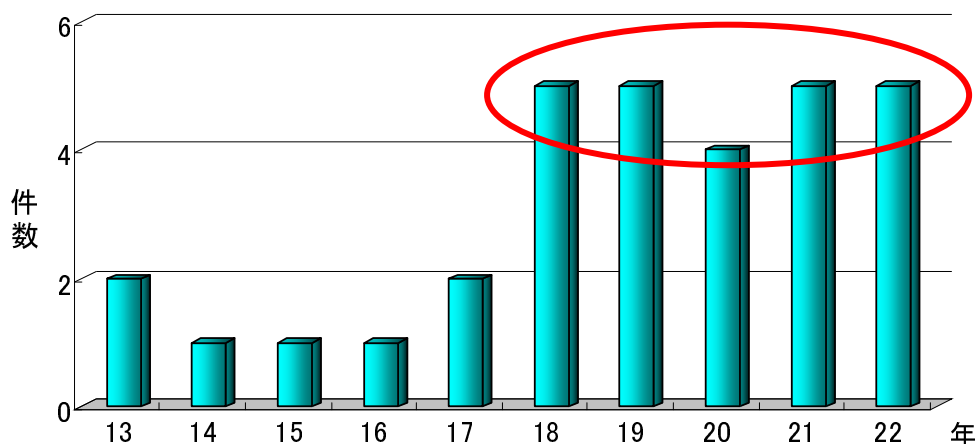


図. 奈良県のカンピロバクターによる食中毒発生件数

(細菌チーム 橋田 記)