

# 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（奈良県保健研究センター内） **Nara IDSC**

## 今週の概要

- 第 4 4 週の感染症情報
- 気になる話題～冬季の感染症 ノロウイルスにご注意…～

## 第 44 週の感染症情報（10月28日(月)～11月3日(日)）

奈良県および医療圏別発生状況（奈良県上位 5 疾患）（5 週前からの動向）

順位	疾患	定点当たり	奈良県	北部	中部	南部
1	感染性胃腸炎	2.15	→	→～↑	→	→～↓
2	RS ウイルス感染症	0.91	→	→～↑	→	↓
3	A 群溶連菌咽頭炎	0.65	↑	↑↑	→	↓
4	水痘	0.44	→	→～↓	→	→
5	手足口病	0.38	→～↓	→～↓	↓	→～↓

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（43→44週）は81→94例と推移した。上位5疾患は①感染性胃腸炎（34→40例）、②A群溶連菌咽頭炎（7→14例）、③RSウイルス感染症（8→12例）、④手足口病（10→9例）、⑤水痘（10→7例）  
眼科定点の報告は流行性角結膜炎が2例あった。基幹定点の報告は細菌性髄膜炎1例、マイコプラズマ肺炎が1例あった。

（有山 記）

**県北部外来状況** 感染症は目立った増加はみられません。気温の低下に伴い風邪の方は増加しています。感染性胃腸炎の流行の兆しはありません。

（矢追 記）

**県中部地区概況** 報告数は73例で、第42週と同レベルで前週報告の94例からは減少。上位5疾患は、①感染性胃腸炎、②RSウイルス感染症、③A群溶連菌咽頭炎、④水痘、⑤手足口病で、感染性胃腸炎が再度第1位であった。水痘の報告数（7例）は、やや増加。感染性胃腸炎の報告数（29例）は、横ばい。A群溶連菌咽頭炎の報告数（8例）は、ほぼ横ばい。RSウイルス感染症の報告数（18例）は、ほぼ半減。手足口病の報告

数（3例）は、やや減少。桜井 HC および葛城 HC 両管内基幹定点からの報告は共になかったが、桜井 HC 管内眼科定点から、流行性角結膜炎が 1 例報告された。

（村井 記）

**県中部外来状況** 外来数は増加中。軽症の感冒が主で、その他種々雑多の様相。RS 気管支炎は増加なし。A 群溶連菌感染症例、流行性耳下腺炎が少し。水痘は減少。感染性胃腸炎が流行中、母と幼児・乳児の 3 人、母と乳児の 2 人の嘔吐・下痢の家族例があったがノロ、ロタ陰性。インフルエンザはまだない。

（岡本 記）

**県南部地区概況** 報告数（43→44 週）は 14→8 例と減少。報告のあった疾患は、  
①感染性胃腸炎（4→4 例）、②RS ウイルス感染症（5→1 例）、②水痘（0→1 例）、  
②手足口病（1→1 例）、②マイコプラズマ肺炎【基幹定点】（0→1 例）であった。

（柳生 記）

**県南部外来状況** 気温低下に伴い軽症呼吸器疾患は増加。一部マイコプラズマ感染症もみられたが外来で対応できた。胃腸炎も少なく、対象感染症は少ない。

（寺田 記）

感染症情報センターホームページ <http://www.pref.nara.jp/27874.htm>



# 冬季の感染症 ノロウイルスにご注意....

毎年 11 月頃からノロウイルスの感染を原因とする嘔吐、下痢症が流行します。現在、愛媛県、福岡県、熊本県などで流行が確認されています。本県でも 11 月に入り吉野保健所管内の中学校で集団発生がありました。



特に保育所、幼稚園、小中学校などの集団生活を送る施設では、誰かがまずノロウイルスに感染し、人から人に感染し拡大します。ここでは、流行を最小限に食い止めるため、症状、感染経路と注意点、予防法をあげてみました。

## ノロウイルス感染症の特徴

- ・ 冬季に流行し、主な症状は、嘔吐、下痢、微熱など。潜伏期間は平均 1 から 2 日。
- ・ 患者年齢層は生後 1 歳から学童児(保育園、小学校)、老人層(福祉施設など)などで多く発生します。
- ・ 二枚貝(牡蠣)の生食には注意が必要(十分に加熱すること)です。
- ・ ごく少量(10~100 個粒子程度)でも体内に入ると感染します(感染力は強い)。
- ・ 現在、特効薬、ワクチンはありません。

## 感染経路と注意点

患者の便中や嘔吐物に含まれるウイルスがなんらかの形で、他の人の口などに入って感染します。症状が治まっても長い人で 4 週間程度は便中にウイルスがいますので、兄弟での入浴、バスタオルの共有は避けてください。

## 予 防 法

### 食事に関する、手洗いと加熱消毒

- ・ 日頃から、調理の前には手洗いをしっかり行って下さい。トイレの後にも、しっかり手を洗ってください。
- ・ 貝類を調理する際には、十分に加熱し、使用したまな板や包丁は加熱消毒してください。

### 嘔吐物、下痢便の処理

- ・ 嘔吐物、下痢便の消毒には、市販の塩素系漂白剤(通常は 5%程度:キッチンハイターなどの次亜塩素酸ナトリウム)なら 50 倍から 100 倍(1000ppm)に水道水で薄めて 10 分程度浸すと有効です。処理には必ず手袋、マスクを着用することです。また、調理器具、衣類、タオルなどは熱湯(85 度以上)で 1 分以上の加熱が有効です。

(感染症情報センター 記)