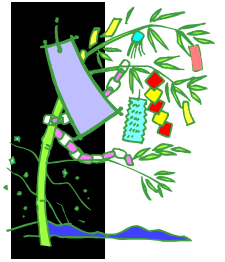


感染症に気をつけよう！



- 1 全数報告感染症(感染症法 1~5 類感染症) 6月の報告
腸管出血性大腸菌感染症の報告が 21 件ありました。このうち
 14 件が同一の焼肉店での食中毒です。その他、アメーバ赤痢の報告が 5 件、レジオネラ症
ラ症の報告が 4 件、梅毒、風しんの報告が 2 件ずつありました。

2 定点報告感染症(感染症法 5 類感染症) 平成 24 年 5 月 28 日~6 月 24 日

疾患名	市内流行状況	コメント
<u>咽頭結膜熱</u> (プール熱)	● ↑	報告数が増加しています。乳幼児や高齢者で症状が重くなる ことがあります。引き続き注意が必要です。
<u>感染性胃腸炎</u>	▲ →	例年に比べて報告数がやや多い状態が続いています。集団 発生の報告もあり、今後も注意が必要です。
<u>A 群溶血性</u> <u>レンサ球菌咽頭炎</u>	▲ →	区によっては報告が多い状態が続いています。例年 5 月から 8 月にかけて報告数が増加するので、まだ注意が必要です。

★大流行 ◎流行 ●やや流行 ▲散発 ×市内発生なし
 ↑ 増加 ↗ やや増加 → 横ばい ↘ やや減少 ↓ 減少

3 今、気をつけたい感染症

腸管出血性大腸菌感染症 O157 などの腸管出血性大腸菌に汚染された食物を食べることが原因
と考えられています。焼肉による感染が有名です。感染力が強く、おおよそ 3~5 日の潜伏期をおい
て腹痛と下痢が何回も起きて発病し、さらに、血便が出ることがあります。特に、乳幼児や高齢者で
は重症化することが多く、注意が必要です。

昨年 4 月の焼肉チェーン店での集団食中毒を受け、厚生労働省は生食用牛肉の提供基準を厳しく
し、また、生レバーの提供は禁止しています。

- ◆ O157 は、牛などの腸内に存在し、新鮮な肉も汚染されていることがあります。
→ 焼肉を食べる時には、**生肉を取るはしと食べるはしを区別**しましょう。
- ◆ 加熱(75℃で 1 分以上)すれば O157 は死にます。
→ **肉は中心部までしっかり火を通**しましょう。
- ◆ 感染した家族からうつることもあります。
→ 人から人への感染を防ぐために、**手をよく洗**うことも大切です。
- ◆ 啓発用チラシ「O157 に注意しましょう！」
→ <http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/punf/pdf/o1572007.pdf>



この資料は、平成 24 年 6 月 28 日の横浜市感染症発生動向調査委員会の内容を市民向けに加工したも
のです。詳しくは、委員会報告をご覧ください。市内の感染症に関する詳しい情報
は、感染症発生状況をご参照ください。啓発用にパンフレットも作成していますの
で、併せてご利用ください。

横浜市衛生研究所 感染症・疫学情報課 (横浜市感染症情報センター)

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/idsc/>

