



感染症週報



小笠原での流行状況

第27週（6月30日 から 7月6日まで）

父島 水痘の報告がありました。

父島で夏風邪が流行中です。

母島 特別な感染症の報告はありませんでした。

※ 5例以上発生時に実数報告としています

東京都全体での流行状況

第26週（6月23日～6月29日）

【警報・注意報】

なし

【ピックアップ】

★高い水準を維持しています

・水痘 父島でも報告されています！

（定点患者報告数 0.95）



・百日咳

（累計報告数 2,608例）



★増加傾向です

・ヘルパンギーナ

（定点患者報告数 0.50）

・手足口病

（定点患者報告数 0.44）

★まだまだ注意が必要です

・伝染性紅斑

（定点患者報告数 0.56）

感染症メモ

出典、参考：食品衛生の窓
内閣府食品安全委員会

黄色ブドウ球菌の感染を防ぐには・・・

- ★ 帰宅後、食事前、トイレ後は手洗い
- ★ 傷ができたなら…傷口を清潔に管理する
- ★ 食中毒を防ぐために…
 - 調理前には流水と石鹸で手洗い
 - 手指に傷がある時は食品用手袋を使用
 - 調理した食品は速やかに冷蔵保管（10℃以下）

黄色ブドウ球菌



黄色ブドウ球菌は、黄色色素を産生し、顕微鏡で見るとブドウの房のように見えることから名付けられました。ヒトののどや鼻の中などに常在菌として存在し、動物の皮膚や腸管、ホコリの中など、私たちの身の回りにも広く存在しています。

黄色ブドウ球菌による感染症

黄色ブドウ球菌は、伝染性膿痂疹（とびひ）のような皮膚の表面から、蜂窩織炎（ほうかしきえん）のように皮膚の深部まで感染を広げることがあります。さらに、血液に乗って体内に菌が広がると、菌血症、感染性心内膜炎、骨髄炎などの重篤な感染症を引き起こすこともあります。また、黄色ブドウ球菌が産生する毒素によって、乳幼児などに皮膚の剥離が起きることもあります。



黄色ブドウ球菌による食中毒

ヒトの皮膚や傷口に存在する黄色ブドウ球菌が、手指等を介して食品に付着・増殖し、毒素を産生することで食中毒が発生します。摂食後1～6時間以内に、嘔吐・腹痛・下痢などの症状が現れます。有効な治療薬はなく、対症療法が中心となります。この食中毒は、家庭から飲食店まで幅広い場所で発生しています。黄色ブドウ球菌は耐塩性があるため塩分での抑制は難しく、その毒素は一度生成されると加熱しても毒性は失われません。



5～47.8℃の温度域で増殖して
10～46℃の環境下で毒素を産生するよ。



耐性菌としての黄色ブドウ球菌

1960年代にイギリスで、多くの抗菌薬に耐性を持つ黄色ブドウ球菌（MRSA/メチシリン耐性黄色ブドウ球菌）が出現しました。MRSAは病院内感染の主な原因菌として知られており、当初は病院内でのみ見られていました。しかし、1990年代後半以降、「市中型MRSA」として健康な人々の間でも感染が広がるようになりました。



感染予防の基本は手洗い

東京都島しょ保健所小笠原出張所

習慣にしよう！

