

# 長崎県感染症発生動向調査速報（週報）

2022年第21週 2022年5月23日（月）～ 2022年5月29日（日） 2022年6月2日作成

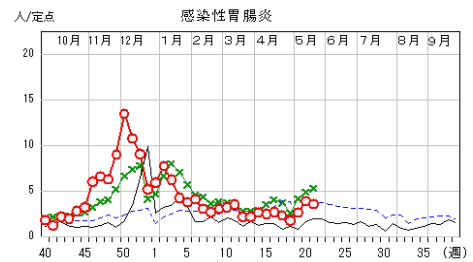
☆定点報告疾患（定点当たり報告数の上位3疾患）の発生状況

## （1）感染性胃腸炎

第21週の報告数は159人で、前週より13人少なく、定点当たりの報告数は3.61であった。

年齢別では、3歳（27人）、1歳（26人）、2歳（22人）の順に多かった。

定点当たり報告数の多い保健所は、県北保健所（9.67）、佐世保市保健所（6.00）、県央保健所（5.50）であった。

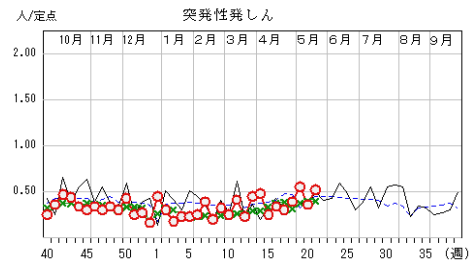


## （2）突発性発しん

第21週の報告数は23人で、前週より7人多く、定点当たりの報告数は0.52であった。

年齢別の報告数は、1歳（13人）、1歳未満（10人）であった。

定点当たり報告数の多い保健所は、県央保健所（1.17）、県北保健所（1.00）であった。

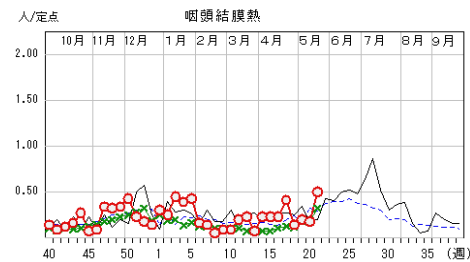


## （3）咽頭結膜熱

第21週の報告数は22人で、前週より14人多く、定点当たりの報告数は0.50であった。

年齢別では、1歳（10人）、1歳未満（8人）、5歳（2人）の順に多かった。

定点当たり報告数の多い保健所は、対馬保健所（2.50）、西彼保健所（1.00）であった。



○ 当年(長崎県)      前年(長崎県)  
× 当年(全国)      前年(全国)

☆上位3疾患の概要

### 【感染性胃腸炎】

第21週の報告数は159人で、前週より13人少なく、定点当たりの報告数は3.61でした。地区別に見ると県北地区（9.67）、佐世保地区（6.00）、県央地区（5.50）は他の地区より多くなっています。前週より減少しましたが、一部増加している地区もありますので、感染予防に努めましょう。

本疾患は、細菌又はウイルスなどの病原微生物による嘔吐、下痢を主症状とする感染症です。原因はノロウイルスをはじめとするカリシウイルスやロタウイルス、エンテロウイルス、アデノウイルスなどのウイルス感染による場合が主流ですが、腸管出血性大腸菌などの細菌が原因となる場合もあります。原因微生物のうち、ロタウイルスについてはすでにワクチンが認可されていますので、予防することが出来るウイルスです。特に乳幼児には、手洗いの励行とともに、体調管理に注意して感染防止に努め、早めに医療機関を受診させましょう。

【突発性発しん】

第21週の報告数は23人で、前週より7人多く、定点当たりの報告数は0.52でした。

本疾患は乳幼児期に発症するのを特徴とする熱性発疹性疾患で、原因の多くはヒトヘルペスウイルス6および7です。38度以上の発熱が3日間ほど続いた後、解熱とともに鮮紅色の斑丘疹が体幹を中心に顔面、四肢に数日間出現します。随伴症状として、下痢、眼瞼浮腫、大泉門膨隆、リンパ節腫脹などがあげられますが、多くは発熱と発疹のみで経過します。ほとんどが2歳未満に罹患し、予後良好のため、対症療法にて経過観察するのみで、特に予防が問題となることもない疾患です。

【咽頭結膜熱】

第21週の報告数は22人で、前週より14人多く、定点当たりの報告数は0.50でした。地区別にみると対馬地区（2.50）、西彼地区（1.00）は他の地区より多くなっています。今後も動向に注意しましょう。

本疾患は、発熱・咽頭炎（咽頭発赤、咽頭痛）および結膜炎を主症状とする急性のウイルス感染症です。原因の多くはアデノウイルス3型ですが、4、7、11型なども原因となります。年間を通じて発生しますが、特に夏季に流行します。感染経路は、飛沫感染、手指を介した接触感染であり、夏季にプールの水を介した結膜への直接侵入により感染する場合もあるため、プール熱とも言われています。治療は対症療法となる為、感染予防が重要です。手洗い、うがいや手指消毒を励行しましょう。

☆トピックス：腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう

腸管出血性大腸菌感染症は、O157やO26をはじめとした「腸管出血性大腸菌」による感染症です。

主な感染経路は、菌に汚染された食品や患者の便で汚染されたものに触れた手を介した経口感染です。2日から9日の潜伏期間の後、腹痛・水様性下痢・血便などの症状を呈します。無症状の場合もありますが、発症者の約6%から7%が、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症を起し、時には死亡することもあります。特に、抵抗力が弱い小児や高齢者等は注意が必要です。

県内では、2022年第21週までに腸管出血性大腸菌感染症が10例報告されています。

例年夏季に発生が多い傾向にありますので、次の点に気をつけて感染予防に努めましょう。また、症状があるときは速やかに医療機関を受診しましょう。

○外出から帰ってきたときやトイレ・オムツ交換の後、調理・食事の前には石鹸と流水で十分に手を洗いましょう

○肉類を調理する際は十分に加熱しましょう

○生肉を調理する際、器具は専用のものにするか、使用后すぐに十分な洗浄・消毒をしてから他の調理に使用しましょう

○下痢症状のあるときはプールの使用や入浴は控え、シャワー浴または最後に入浴しましょう

