

第33週(8月10日～8月16日)トピックス:＜腸管出血性大腸菌感染症＞

京都市の腸管出血性大腸菌感染症の患者数が増加しています。今週(第33週)に8例の報告があり、本年の年間累積報告数は30例となりました(図1)。本感染症は、例年、夏から秋にかけて多く報告されますが、累積報告数を同時期の過去5年と比較すると、本年が最も多くなっています(図2)。また、全国でも今週、178例の報告があり、累積報告数は2,311例と、昨年の同時期(2,064例)を上回る報告数となっていますので、今後の発生状況に注意が必要です。

腸管出血性大腸菌感染症は、ペロ毒素を産生する大腸菌を病原体とする感染症で、腹痛、水様便、血便などの症状を呈し、重症化すると溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの合併症を伴い、死亡することもあります。腸管出血性大腸菌にはいくつかの血清型があり、「O157」や「O26」等が知られています。本市の2020年から2025年までの報告では、例年、「O157」が大部分を占めており、本年も同様の傾向がみられます(図3)。

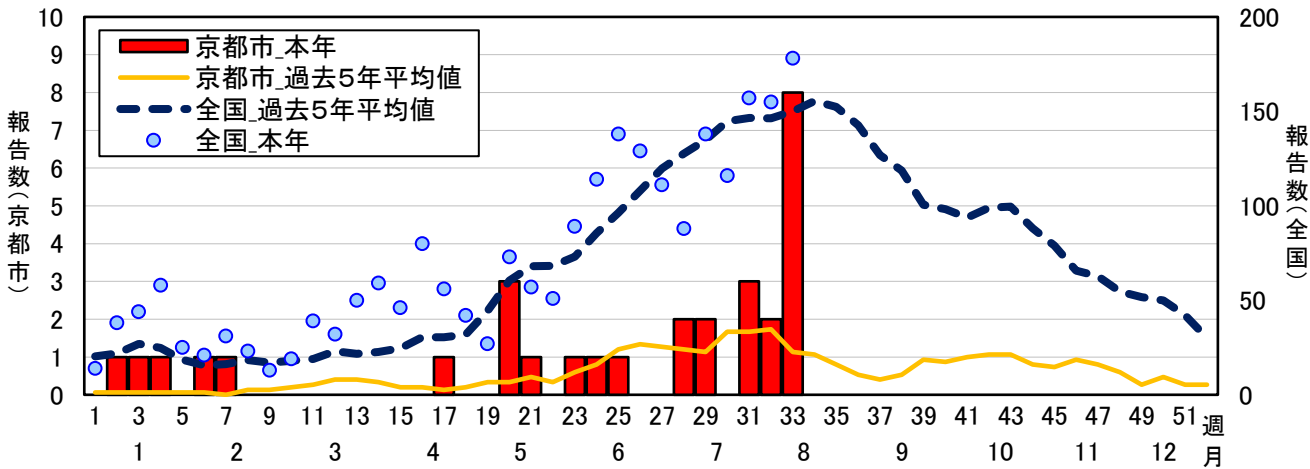
なお、本感染症は感染症法における全数把握感染症(3類感染症)であり、診断した医師は直ちに最寄りの保健所に届け出なければなりません。

主な感染経路は、菌に汚染された飲食物を摂取することによる経口感染です。感染予防には、食中毒予防の基本(菌やウイルスをつけない、増やさない、やっつける)の徹底が重要で、特に食肉等の中心部までの十分な加熱(75度で1分以上)が有効です。さらに、腸管出血性大腸菌は非常に少ない菌量でも感染・発症することから、食品だけでなく、患者や保菌者の便で汚染されたもの(タオルやトイレのドアノブ等)を介して感染することもあります。トイレの使用後や食事前は流水と石けんで十分に手洗いし、予防に努めましょう。

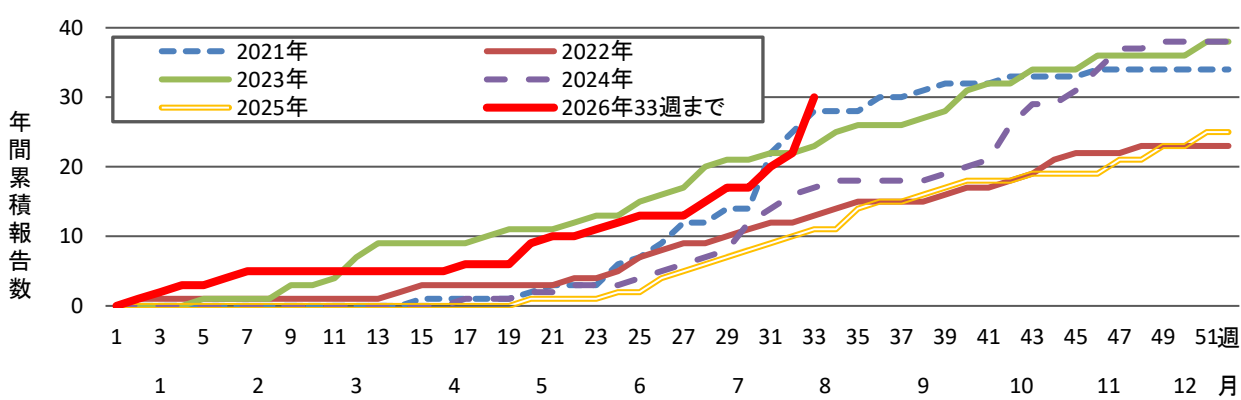
夏期は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。厚生労働省では8月を「食品衛生月間」として食中毒予防の啓発を行っています。また、本市でも食中毒予防のための手洗い啓発動画を公開するなど啓発を行っています。下記を参考に「食中毒予防」や「手洗いの方法」を今一度、確認しましょう。

- 「食中毒予防の原則と6つのポイント」(政府広報オンライン)
<https://www.gov-online.go.jp/article/20110602/entry-8196.html>
- 「京都市手洗い啓発動画」(youtube)
<https://www.youtube.com/watch?v=6xQo7UOZ2E4>

(図1) 京都市及び全国の報告数の推移



(図2) 京都市の累積報告数の推移



(図3) 京都市の2020年～2026年33週のO血清型別報告数

