

新・こどもと健康

No.30

2019.7.1

おかげさまで、あかざわ小児科は3周年を迎えました

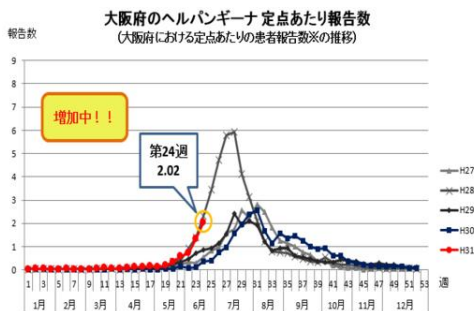
手足口病の流行は警報レベル中

手足口病の報告は第19週(5月6日から12日)以降増加が続いていて、過去5年間の同時期と比較して『かなり多い』というのが国立感染症研究所の見解です。西日本で患者の増加が目立ち、都道府県別では鹿児島県(定点当たり14.02)が最も多く、福岡県(同11.73)、佐賀県(同11.26)、宮崎県(10.58)が続いています。堺市では第21週(5月20日から26日)で定点当たり5.00となって警報開始基準以上になりました。その後も週毎に5.26、7.05、10.90で警報レベルのままです。

原因ウイルスはコクサッキーウイルスA16、A6、A10、エンテロウイルス71型などですが、6月3日～9日の週の大阪府の報告ではコクサッキーA6が優位に検出されているとありました。当科の周囲でも流行しています。国立感染症研究所の『手足口病とは』では発熱は38℃以下のことがほとんどありますが、40℃近く発熱する子も割と多い感があります。

出典：厚生労働省/国立感染症研究所IDWR感染症週報2019年第23週(6月3日～9日)、国立感染症研究所HP『手足口病とは』

ヘルパンギーナも増加中



手足口病と並んで夏風邪の代表格であるヘルパンギーナの報告も第19週(5月6日から12日)以降増加が続いていて、流行が懸念されます。

出典：大阪府HP『ヘルパンギーナ(夏風邪)について』

<風疹のその後>

2019年第23週(6月3日から9日)に全国で47人が風疹と診断され、報告されました。年初から6月9日までの風疹累計患者報告数は1,718人となりました。都道府県別では、東京都(596人)、神奈川県(215人)、千葉県(150人)、埼玉県(137人)、大阪府(113人)となっています。報告患者の94%が成人で、男性が女性の3.9倍多い(男性1,369人、女性349人)という結果でした。推定感染源では、何らかの記載のあった男性206人のうち、職場関連が107人が最多で、次いで家族27人でした。何らかの記載があった女性66人では、家族が35人と最多で、次いで職場関連の18人でした。男性患者の年齢中央値は40歳で特に30～40代の男性に多く、女性患者の中央値は30歳で、特に妊娠出産年齢である20～30代に多いという結果でした。先天性風疹症候群は2019年第4週と第17週に各1人、合計2人が報告されています。予防接種歴では、なし(361人、21%)、あるいは不明(1202人、70%)で合計91%を占めました。

<風しん第5期定期接種について(再掲)>

現在の風疹の感染拡大を防止するために、2019年から2021年度末の約3年間にかけて、昭和37年4月2日～昭和54年4月1日生まれの男性に対して、『風しん第5期定期接種』が新たに制定されています。基本的には風疹の抗体検査をした上で抗体がない、あるいは基準値以下で麻しん風しん(MR)ワクチンを接種します。堺市では堺市民が堺市内の実施医療機関を受診する方式が3月25日から開始されています。各自治体からのクーポン券を利用する方式は4～6月にかけてスタートしています。堺市では6月20日発送予定となっていました。クーポン券に関して、本年度は昭和47年4月2日から昭和54年4月1日生まれの男性に対してのみ発送されます。それ以外の方には2020年

度以降に順次発送される予定です。発送が来年度以降の方で、特に希望される場合は、住民票のある市区町村にクーポン券の発行を申し出てください。

また、堺市在住の妊娠を希望される女性で、風しん抗体がない、あるいは弱い場合、自己負担1,000円でワクチンを打てる『風しん予防接種費用の助成制度』があります。

出典：国立感染症研究所 感染症疫学センターHP『風疹流行に関する緊急情報：2019年6月12日現在』
堺市HP『風しん予防接種費用の助成について(妊娠を希望する女性、その配偶者又は妊婦の配偶者対象)：2019年6月14日更新』

<食中毒に注意しましょう>

一年中食中毒はありますが、細菌が原因となる食中毒は夏場(6月～8月)に多く発生しています。

食中毒予防の原則は、

食中毒の原因菌を 「つけない」=洗う！分ける！

「増やさない」=低温で保存する！

「やっつける」=加熱処理！

原因ウイルスを 「持ち込まない」=健康状態の把握・管理！

「ひろげない」=手洗い、定期的な消毒・清掃！

「つけない」

「やっつける」

です。

出典：政府広報オンラインHP『食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント』

<アニサキスが平成30年食中毒の事件数の第1位に>

厚生労働省のまとめによると、これまで食中毒の原因別発生件数の首位はカンピロバクターかノロウイルスでしたが、平成30年にはアニサキスが総事件数(1330件)の35.2%の468件を占め、初の1位となりました。アニサキスは平成29年の230件から倍増しました。アニサキスは寄生虫の一種で、本来はクジラやイルカなどの哺乳類の消化管に生息しています。ヒトに食中毒を起こすのはその幼虫で、長さ2～3センチ、幅は0.5～1.0ミリくらいで、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生しています。寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を起こします。今回は前年比10倍の100件になったカツオが影響しています。カツオにアニサキスが急に多くなった原因はまだよく分かっていません。アニサキスは料理に使う程度の酢、わさび、しょうゆでは死にません。60℃で1分以上、または70℃以上に加熱するか、-20℃以下で24時間以上冷凍すれば予防になるとされています。タタキでは表面は加熱されますが、中は生なので、やっつけていません。

ちなみに、患者発生数からみれば、ノロウイルスが総患者数17,282件のうち49%を占め、1位でした。

出典：厚生労働省HP『平成30年食中毒発生状況(概要版)及び主な食中毒事案』、朝日新聞DIGITAL『カツオに何が？食中毒件数1位のアニサキス』、一般財団法人 東京顕微鏡院HP『アニサキスによる食中毒の増加』

<堺のペットボトルの処理工場で見つかった細菌が面白い>

最近、河川や海のプラスチックによる汚染が問題になっています。原因はポリ袋やペットボトル、プラスチック容器そのもの、それらが波や紫外線の影響で小さな粒子となったもの、洗顔料や歯磨き粉に含まれるプラスチック粒子、フリースなどの合成繊維の洗濯で流れ出る細かい繊維、合成ゴムタイヤの摩耗で出る破片なども原因になっています(5ミリ以下になったプラスチックをマイクロプラスチックといいます)。いつまでも自然に残るのがプラスチックの困るところですが、プラスチックを水と二酸化炭素にまで分解する細菌が発見され、発見された場所にちなんで、2005年に「イデオネラ・サカイエンシス」と学名がつけました。関与する酵素も解明され(2016年3月10日発行の権威ある科学雑誌「Science」に掲載されました)、今後理想的なPETリサイクルの実現が可能かもしれません。

出典：朝日新聞DIGITAL『ペットボトルむしゃむしゃ 堺で発見の細菌、世界救う？』、京都工芸繊維大学HP『ポリエチレンテレフタレート(PET)を分解して栄養源とする細菌を発見-ペットボトルなどのPET製品のバイオリサイクルに繋がる成果-』

7月・担当医の変更

1日(月)～3日(水)予定 赤澤→片桐

13日(土) 片桐→赤澤

27日(土) 片桐→赤澤