

# ほかんけんだより

Vol.6 2014年12月

## 毎年発生しているデング熱 輸入例

平成26年8月、国内(東京都代々木公園等)でのデングウイルスによる感染事例が報告され、大きなニュースになりました。

デング熱は、デングウイルスを持った蚊に刺されることによって感染する急性の熱性感染症です。日本ではヒトスジシマカがデングウイルスを媒介する可能性がありますが、ヒトからヒトに直接感染することはありません。

これまでも日本国内で毎年200人近くの患者が発生していますが、全て海外で感染し、日本に帰国後発症する、いわゆる“輸入例”でした。



ヒトスジシマカ  
国立感染症研究所昆虫医科学部

## 保健環境研究所での検査

保健環境研究所では平成25年に13例について検査を行い、そのうち11例がデング熱であることを確認しました。

全て海外で感染した事例で、東南アジアや南アジアからの帰国後に発症しています。



## 海外旅行に行く方はご用心!!

デング熱は世界中で毎年5,000万人以上が感染しており、特に赤道付近の国々に多い感染症です。これらの国々では蚊が一年中いるため、季節を問わずデングウイルスに感染する危険性があります。

また「ジャングルに行かないから大丈夫!」と思っていないですか? 実は蚊にも特徴があり、デングウイルスを持っているネッタイシマカやヒトスジシマカは都市部にも広く生育し、日中に吸血するという特徴があります。

したがって、デング熱が発生している地域に行かれる方は季節や時間を問わず、蚊に刺されないよう注意が必要です。

保健環境研究所で確認した  
輸入例の旅行先(平成25年)





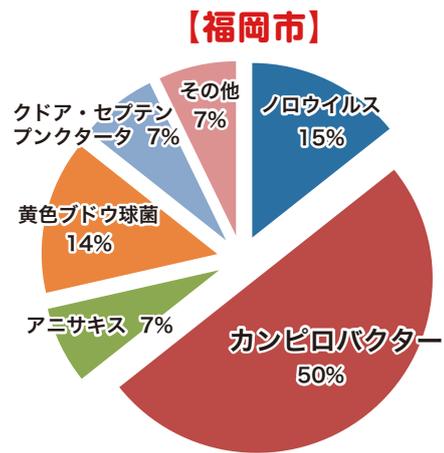
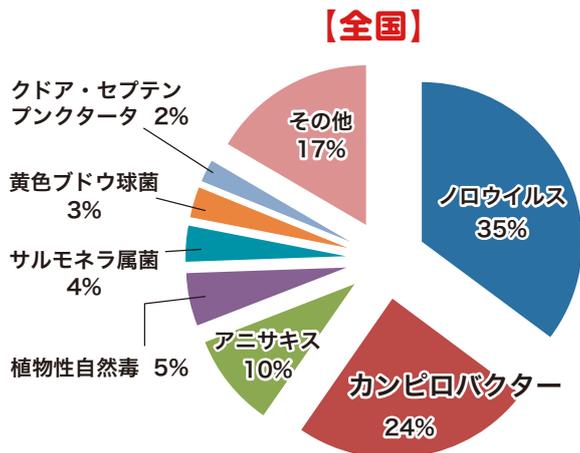
# 新鮮でも肉の生食は危険です!!



保健環境研究所では市販の「鶏刺し」や「鶏たたき」などの鶏肉について、食中毒を引き起こす細菌の付着状況を調査しています。

この調査で、1割程度の鶏肉から食中毒の原因となる「カンピロバクター」や「サルモネラ属菌」が検出されています。そのため、鶏肉が新鮮かどうかにかかわらず、生で食べることにより重篤な食中毒が発生する危険性があります。

## — 平成25年 食中毒事件発生状況(事件数の割合) —



平成25年に福岡市で発生した食中毒事件の半数はカンピロバクターによるものでした。

カンピロバクターに感染すると食中毒を発症するだけでなく、数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギランバレー症候群」を発症する場合があります。

保健環境研究所が調査したところカンピロバクターの約15%でギランバレー症候群の発症にかかわる遺伝子が確認されました。

鶏肉を生で食べたり、加熱不十分な調理法では、食中毒だけでなくギランバレー症候群発症のリスクが潜んでいると考えられます。

カンピロバクターをはじめ腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌は熱に弱いいため十分加熱して食べるようにしましょう。



### 福岡市保健環境研究所

〒810-0065 福岡市中央区地行浜2丁目1-34  
TEL : 092-831-0660 FAX : 092-831-0726  
E-mail : [hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp](mailto:hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp)  
URL : <http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokanken/>

### 廃棄物資源化担当及び 廃棄物処理施設担当の事務所

〒812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭 4 丁目 13-42  
(臨海工場管理棟 3 階)  
TEL 092-642-4570 FAX 092-642-4595

