

感 染 症 週 報

島しょ保健所八丈出張所管内感染症発生動向調査

管内 第12週

(3月18日 ~ 3月24日)

東京都感染症週報 より抜粋

第11週

(3月11日 ~ 3月17日)

<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/weekly/>

東京都インフルエンザ情報

第27号



東京都島しょ保健所八丈出張所

〒100-1511

東京都八丈島八丈町三根1950番地2

TEL : 04996 - 2 - 1291

FAX : 04996 - 2 - 0632

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/tousyo/hachijou/index.html>

感 染 症 週 報

八丈出張所管内の感染症流行情報

(八丈町・青ヶ島村)

第12週(3/18~3/24)八丈出張所管内COVID-19 2件

新型コロナウイルス感染症にご注意ください！

八丈出張所管内では新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の報告が2件(前週5件)ありました。東京都のCOVID-19(11週3/11~3/17)定点当たりの患者報告数は3.70人で先週より減少しています。全国のCOVID-19の定点当たりの患者報告数は6.15人と減少がみられます。

東京都ではインフルエンザ注意報継続中です！

東京都の定点医療機関のインフルエンザ患者報告数は、11週で5,847人、定点当たり14.09人(前週13.43人)と定点あたりの患者報告数が「流行基準である10.00人」を引き続き上回っています。全国における定点医療機関からの患者報告者数は85,162人定点当たり17.26人と増加傾向がみられます。

東京都の昨年の食中毒発生状況について

右下図は、昨年の東京都における食中毒発生件数のグラフになります。アニサキス症が最も多く、次にカンピロバクター、ノロウイルスの3種類で全体の88%を占めています。

感染症ひとくち情報「アニサキス食中毒ってなに？」

アニサキスはクジラやイルカ等の海洋哺乳類の体内で成虫になる寄生虫です。アニサキス症は、寄生した魚介類を生で食べてから、多くが数時間から十数時間以内に、主に激しい腹痛を生じます。吐き気、おう吐などを伴うこともあります。

どんな種類の魚に寄生しているの？

サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマなどがよく知られています。また、東京都健康安全研究センターが実施した寄生実態調査では、ホッケ、サワラ・サゴシ、キンメダイ、メジマグロ、アイナメ等、幅広い魚種に寄生していることが分かりました。

養殖魚にも寄生しているの？

養殖魚であっても、飼料に生餌を用いていると、そこからアニサキスに感染することがあるので、食中毒のリスクが全くないわけではありません。

アニサキスによる食中毒の予防のポイント

アニサキス食中毒の予防には、**マイナス20度で、24時間以上(中心部まで)凍結**または**60℃1分以上加熱**が有効です。

酢や塩、しょうゆ、ワサビなどの調味料では、アニサキス幼虫は死にません！

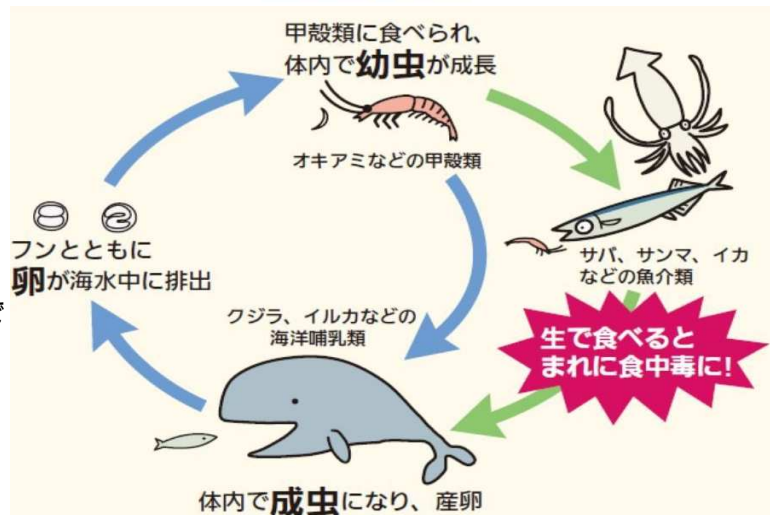
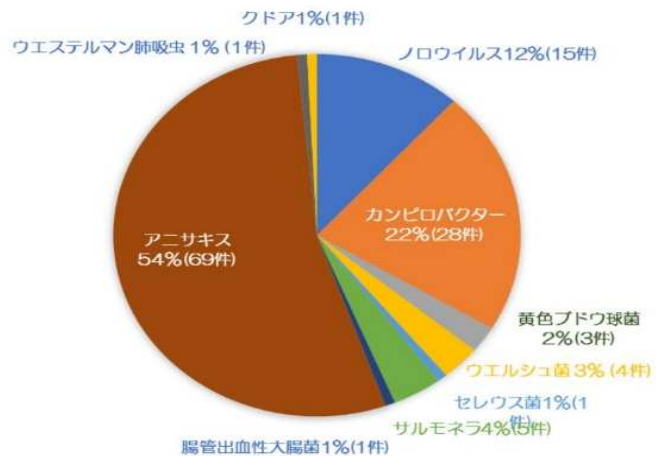
魚を食べる前に

新鮮な魚を選びましょう。
丸ごと購入した場合は、速やかに内臓を取り除き、冷蔵庫(4℃以下)で保存しましょう。
魚を生食用として調理する際には、明るい場所で魚をよく見て確認し、アニサキスを確実に除去しましょう。

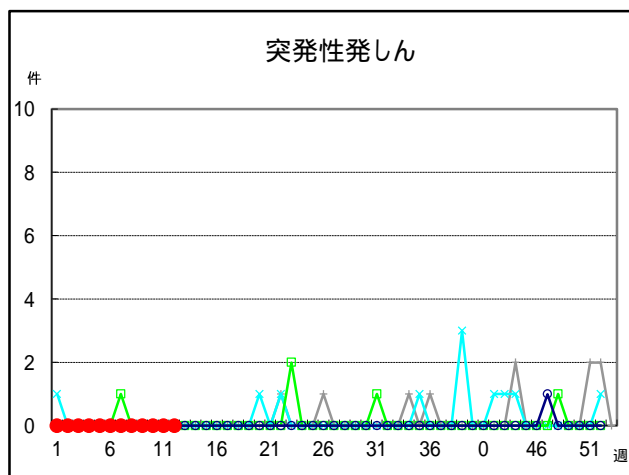
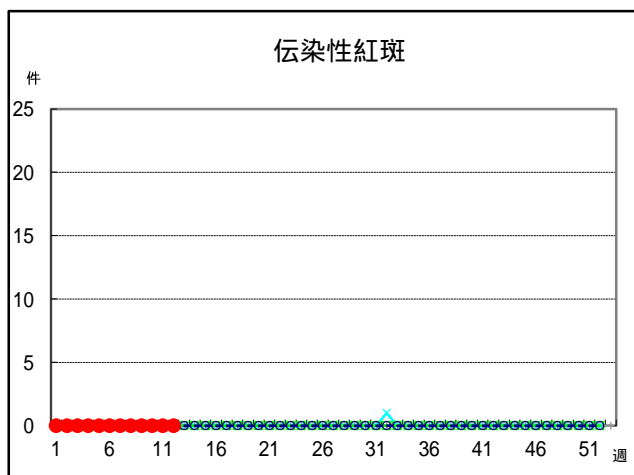
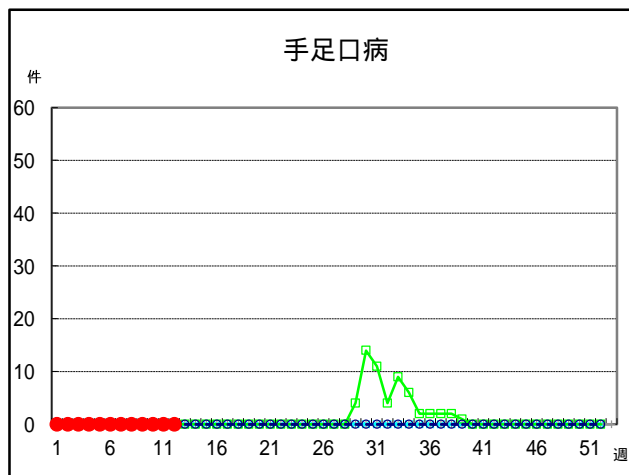
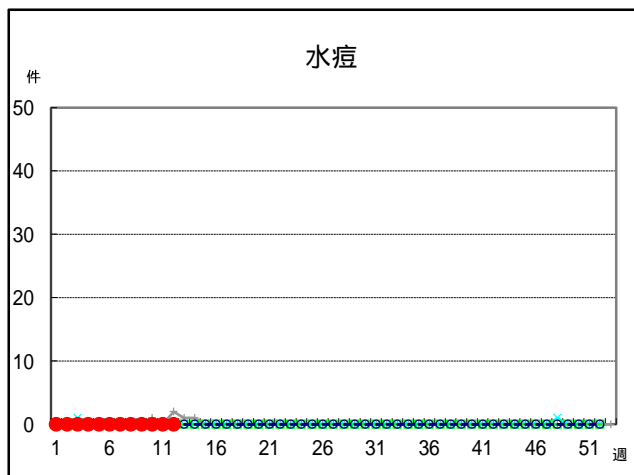
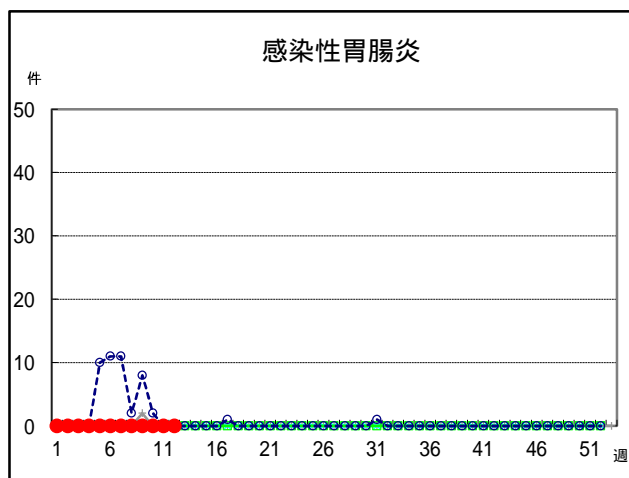
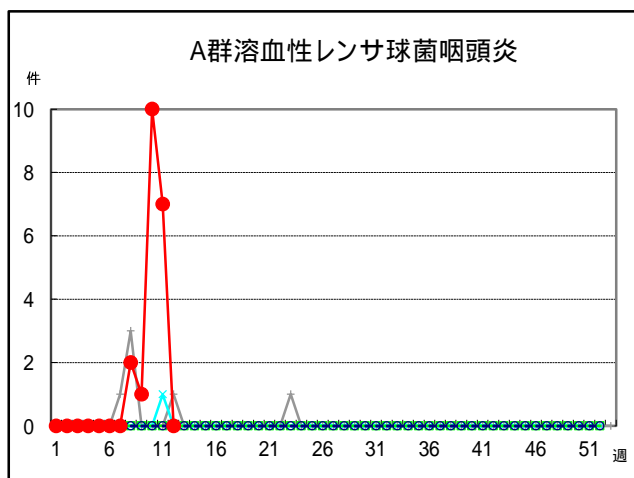
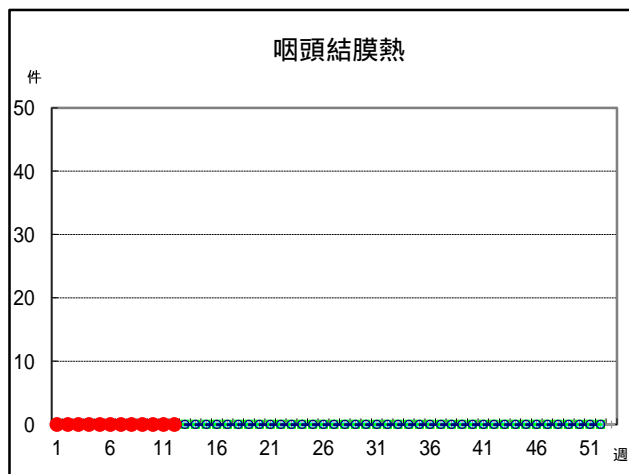
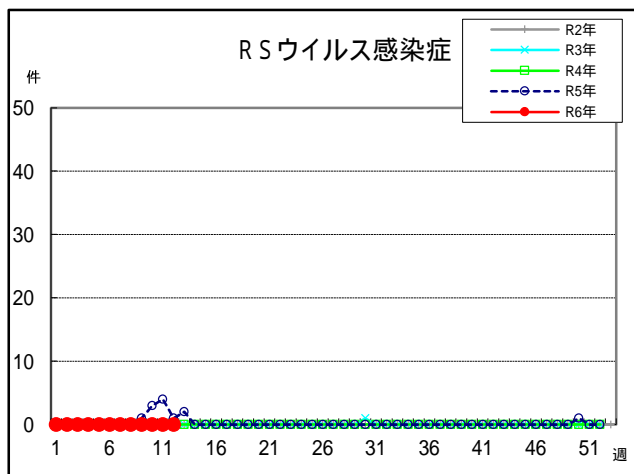
常温で魚を放置するとアニサキスが筋肉部へ移行しやすくなります。

出典:東京都保健医療局 食品の衛生の窓より

2023年 東京都の微生物による食中毒件数 (速報値)



八丈出張所管内患者報告数 推移グラフ (No.1) 令和6年第12週



八丈出張所管内患者報告数 推移グラフ (No.3) 令和6年第12週

