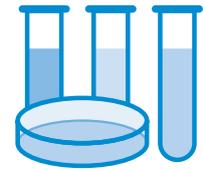


## 細菌検査統計報告 (当検査センター受託分)

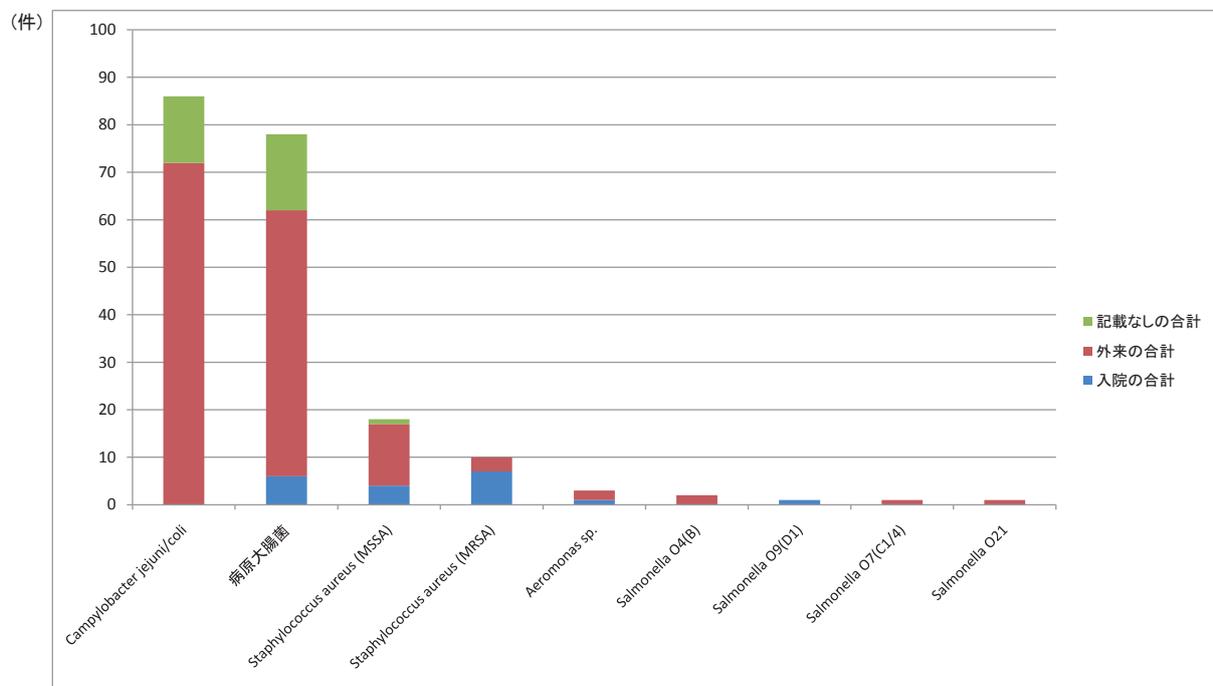


当検査センターで受託した細菌検査における細菌検出状況を一部取り上げご報告いたします。全体の情報は当検査センターホームページに掲載されていますので、併せて診療にお役立ていただけたら幸いです。

今回は、糞便からの細菌検出状況と、2016年と2017年の *Salmonella* の月別検出状況を掲載いたします。

### 【細菌検出状況】

【糞便】細菌検出状況 2018年04月

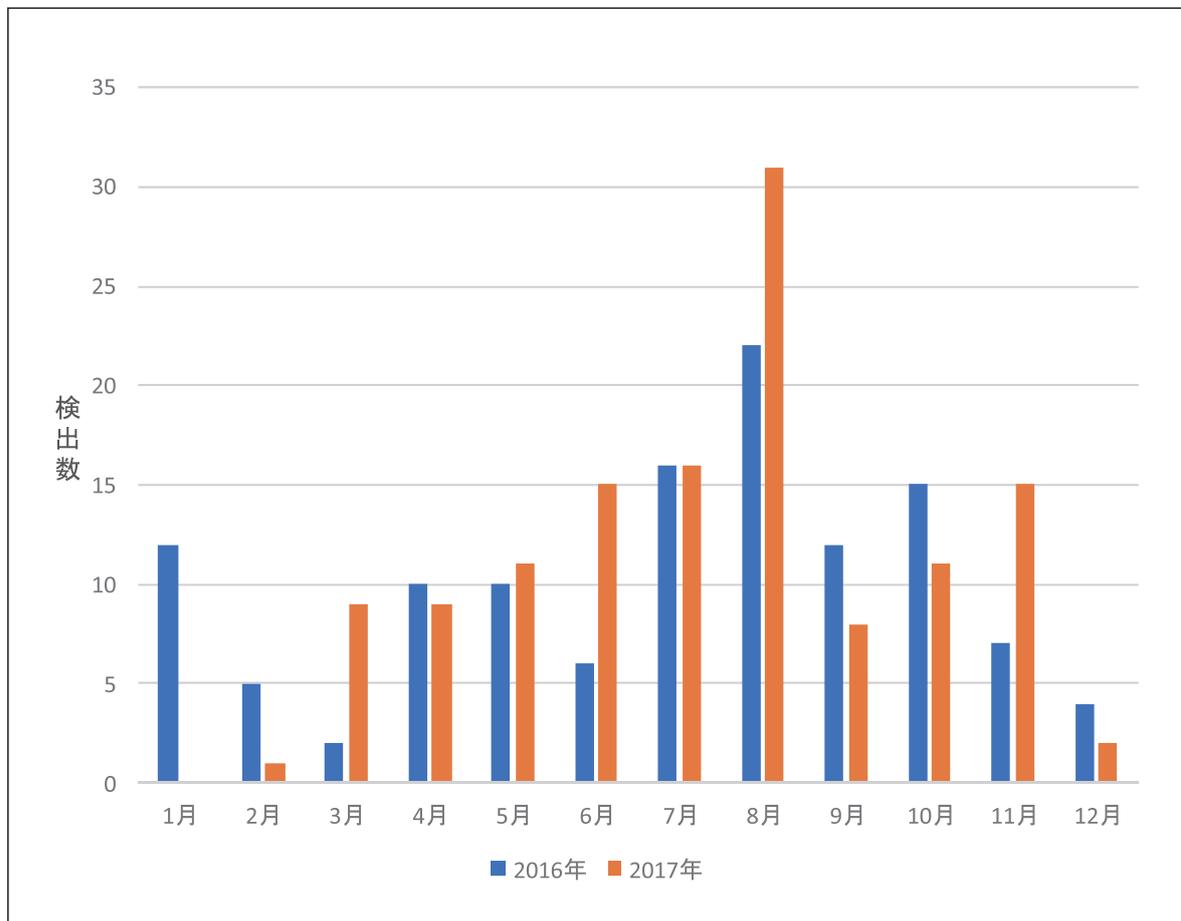


糞便からは1年を通して *Campylobacter*、病原大腸菌が多く検出されています。4月は *Salmonella* が5件検出され、血清型の内訳はO4が2件、O9、O7、O21が1件ずつとなっています。

*Salmonella* による食中毒の多くは牛、豚、鶏などの食用肉や鶏卵を食べることによって感染します。潜伏期間は6時間～24時間で、発熱、頭痛、下痢、嘔吐などの臨床症状があります。症状は、1週間ほどで回復しますが、小児では重症化しやすく、痙攣、意識障害、敗血症等をきたすことがあります。

## 【*Salmonella* 月別検出状況】

### 2016年～2017年分



上記のグラフは2016年から2017年に当検査センターで検出された *Salmonella* の月別の検出状況を示しています。気温が低い時期では検出数は少ないですが、気温が高くなるにつれて検出数が増加傾向にあります。

これからの季節、気温の上昇とともに *Salmonella* による食中毒が多く発生しますので、動物由来の食材である牛、豚、鶏の肉や鶏卵などは十分に加熱することや、調理者の手や器具、環境を介しての二次感染が起こらないように注意する必要があります。

当検査センターホームページでは詳細な情報\*をご覧いただけます。<http://www.labo.city.hiroshima.med.or.jp/>  
検査科微生物係

\* 細菌検出状況(検査材料別)、細菌薬剤感受性情報(菌種別)、薬剤耐性菌分離状況