

お客様各位

■ □ = = = = =

□

株式会社 京浜予防医学研究所

■ □ KMLメールニュース □ ■ ◆ ◆ VOL. 57 ◆ ◆

= = = = = □ ■

株式会社 京浜予防医学研究所 よりお知らせ致します！

2014年 9月 22日発行

□ ■ <http://www.kml-net.co.jp/>

KMLメールニュースVOL.57をお送り致します。
お忙しい事とは存じますが御一読いただきまして、先生方の
一助として頂ければ幸いです。

☆☆ トピックス ☆☆

- 【1】 意外と知られていない身の回りのアレルゲン -ハウスダスト-
- 【2】 感染症トピックス：腸管出血性大腸菌について
- 【3】 デング熱について
- 【4】 KMLインフォメーション 8月～9月分のお知らせ

「 1 」 意外と知られていない身の回りのアレルゲン -ハウスダスト-

ハウスダスト（室内塵）のおもな生産者は人間です。家具・寝具など、衣類・紙などの繊維、屋外の塵、皮膚片（フケ等）・食品屑など、さまざまなもので構成されています。※1
しかし、これらの多くが直接アレルゲンの原因になるわけではあ
りませんが、この中の有機物（人間やペットのフケ、食品屑など）が
カビを繁殖させたり、カビや有機物自体を食べるダニ・昆虫類がハウス
ダスト中の主たるアレルゲンの原因（アレルゲン）になります。

《ハウスダストとダニの関係》

さまざまな室内環境のアレルゲン（ハウスダスト）の中で、日本
で最も主要なものがヒョウヒダニです。※2
湿度の高い日本ではヨーロッパやアメリカに比べダニによる室内
環境の汚染が激しく、寝具中の主たるアレルゲンであるDer1（ダ
ニの糞由来のアレルゲン）の検出率は98.3%にのぼるとする報告
もあります。※3

【ヒョウヒダニが生涯にする糞の数】：500個

【ダニアレルゲンの中で糞由来のアレルゲンが占める割合】：98%

《昆虫が関与するアレルギー：例えばゴキブリ》

室内環境アレルゲンとしては上記のようにダニ、イヌ、ネコなど
はよく知られています。これら以外にもハウスダスト（室内塵）
の中にはゴキブリやガなどの昆虫のアレルゲンが含まれています。
例えばアレルギー性鼻炎においてゴキブリの陽性率は秋の主要な
花粉であるブタクサと同程度であるとされています。
また、ガも主要なアレルゲンとして高い陽性率が報告されます。※4

【関東における感作率】

ゴキブリ：12.8%、ブタクサ：11.4%、ガ：30.8%

《昆虫が関与するアレルギー：では、どうしたらいいの？》

ゴキブリアレルゲンは台所と居間の室内塵では検出されますが、
寝室ではほとんど検出されません。※5
上記の場所に加え、水回りや冷蔵庫・OA機器など温度が高く保た
れる場所、ゴミ箱や食品のまわりに注意が必要です。
また、問診より原因アレルゲンとしての昆虫を推定することは困難
であり、検査により感作を調べることは診断の一步と言えます。※6

（参考文献）

※1 ハウス・ダストの生物学，西村書店，1990

※2 アレルギー57（7），807-815，2008

※3 アレルギー53（2・3），332，2004

※4 鼻アレルギー診療ガイドライン2009

※5 公害健康被害補償予防協会（東京）p.60-66，1995

※6 ALLAZIN2012秋号

2 感染症トピックス：腸管出血性大腸菌について

腸管出血性大腸菌は食中毒の原因菌の一つであり、初夏から初秋にかけて多くの発生事例がみられます。同一食品を介した集団発生や、重篤な症状を引き起こす事例もしばしば見られる公衆衛生上重要な感染症です。

(特徴)

腸管出血性大腸菌(enterohemorrhagic E. coli, EHEC)はベロ毒素(VT1, VT2)を産生し、腸炎、腹痛、水様性下痢及び血便などを引き起こす病原大腸菌です。血清型は0157, 026, 0111等が知られており、ベロ毒素の作用により、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症を引き起こすことがあります。

(感染症予防法)

感染症予防法(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律)では三類感染症に分類され、対象感染症に該当する患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長に届け出ることになっています。

厚生労働省ホームページ:感染症法に基づく医師の届出のお願いより参照
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou11/01.html>

(感染源)

菌に汚染された食品・食材・飲料水からの感染・保菌者からの感染など、種々の感染経路の報告があり、感染力が強く少量の菌数でも感染が成立します。

(症状)

潜伏期は約4~8日と、他の細菌性食中毒に比べ比較的長く、初期は腹痛を伴う水様下痢に続き、血性下痢を起こします。発熱や嘔吐を伴うこともあります。小児・高齢者ではベロ毒素の作用でHUS・脳症などの合併症により、重症化する事があります。一方で成人では、無症状や軽い下痢で済む場合もあります。

(予防法)

- ・手洗いを励行しましょう。
- ・生野菜は流水で十分に洗きましょう。
- ・食肉などは中心部を75℃以上で1分間以上加熱しましょう。
- ・生肉が触れたまな板、包丁、食器は熱湯等で十分消毒しましょう。
- ・子供、高齢者や抵抗力の弱い人は生肉等を避け、食べないようにしましょう。

食中毒を疑う症状がみられた場合には、下記検査項目をお勧めいたします。

コード 検査項目 保険点数 所要日数 検査容器

089	赤痢 サルモネラ ビブリオ 病原性大腸菌	180点	3~5日	便培養用容器 容器番号:33
5891	赤痢 サルモネラ 026 0111 0157	180点	3~5日	便培養用容器 容器番号:33

018 カンピロバクター 120点加算(注) 3~5日 便培養用容器
容器番号:33

(注) 病原性大腸菌を併せて行った場合は算定不可
