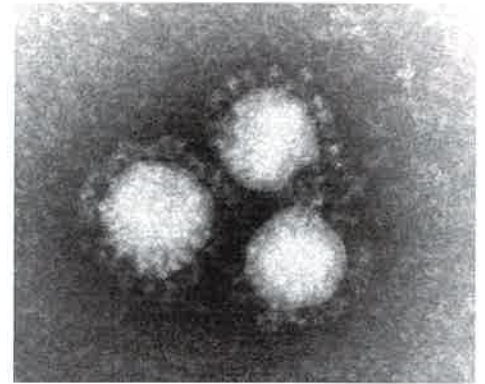


新潟市衛生環境研究所

中東呼吸器症候群(MERS・マーズ)とは

MERSとは、2012年に初めて確認された新種のコロナウイルスによる感染症です。世界保健機関(WHO)へ報告された確定例は、2012年～2015年11月13日までに、26カ国1,618例(うち死亡579例、致命率36%)であり、その7割以上がサウジアラビアからです。

中東地域以外からの報告もありますが、これらは中東地域で感染した人もしくはその人と接触した人です。2015年には、韓国で感染拡大があり、186名の患者発生がありました。



国立感染症研究所 ホームページより

感染経路

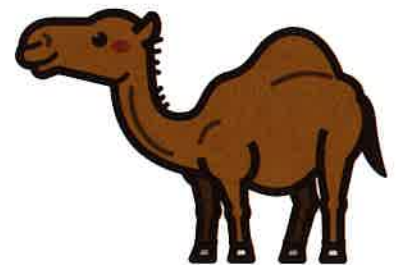
感染経路は正確には分かっていませんが、ヒトコブラクダが感染源の一つと考えられています。その一方で、家族や医療機関内で感染した例もあり、「ヒトからヒト」への感染も報告されています。

症状

主な症状は、発熱、せき、息切れなどです。下痢などを伴う場合もあります。重症例では肺炎が憎悪し、急性呼吸不全や多臓器不全になり死に至ることもあります。

潜伏期間は2～14日(中央値は5日程度)です。

ウイルスに感染しても、症状が現われない人や、軽症の人もいますが、高齢者や基礎疾患に糖尿病、慢性肺疾患、免疫不全などのある人で重症化する傾向があります。



病原体検査

検査は、地方衛生研究所や国立感染症研究所で遺伝子検査を実施します。

ワクチン及び治療法

現在、MERSウイルスに対するワクチンや特異的な治療薬はありません。そのため、患者の症状に応じて、症状を軽くするための対症療法を行うこととなります。

発生地域へ渡航する際の注意点

- ヒトコブラクダなど、動物との不要な接触は避け、加熱不十分な食品の喫食も避ける。
- 咳やくしゃみなどの症状を示している人との接触を出来る限り避ける。
- 石鹸による手洗い、マスクの装着などの一般的な衛生対策に心掛ける。

新潟市における海塩影響調査について

新潟市は、日本海に面し冬の季節風を強く受けるので海塩の影響が大きい地域です。海塩の被害は主に海に近い建物に多く、家屋やエアコンの室外機などに錆びを生じさせます。

海塩について

海塩は、雨水の中に溶け込んで降るものと小さな粒となって遠くに飛んでいくものがあります。

写真のような直接雨の当たらない軒下で塩害が起こる原因は小さな粒の方であると考えられています。

この小さな粒は、天気が荒れて風が強いときほど多く発生する傾向にあり、風に乗って数十キロメートル運ばれるものもあると言われています。



海塩の影響を受けた軒下

調査方法・調査項目

ドライガーゼ法(JIS Z 2382)を元に底を切り取ったペットボトルにガーゼを吊るし、柱や柵に設置しました。

このガーゼに付着した海塩の主成分であるナトリウムイオンを測定しました。



ガーゼ及び設置状況

新潟市の状況

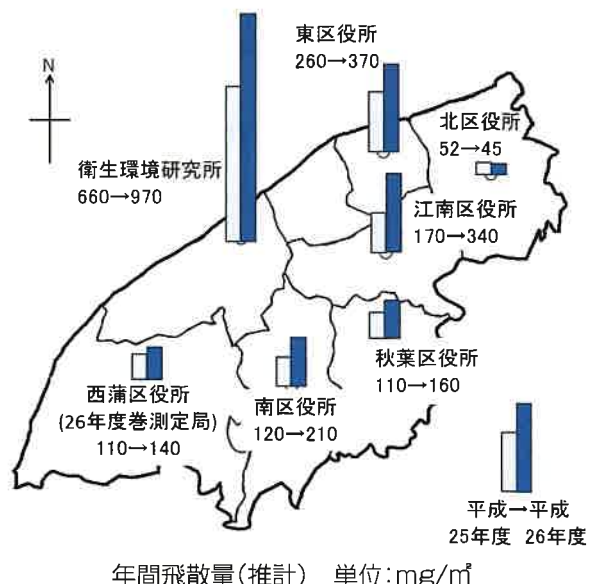
平成25年度及び平成26年度に市内の7か所で調査を行いました。

結果は予想されたとおり海岸に近い西区の衛生環境研究所が最も多く、次に多いのが東区役所となりました。また、海塩は海からの距離が遠くなると大幅に減少すること等がわかりました。

詳細につきましては、衛生環境研究所年報(※)をご覧ください。

これからも、市民の健康・生活環境の保全のために様々な調査研究業務を継続して実施していきます。

※インターネット検索より【新潟市 海塩影響調査】と検索してご覧ください。





検査機器紹介コーナー

コンセントレータ Concentrator

河川水や排水等の水中に含まれる微量な成分を調べるには、その成分を取り出す必要があります。

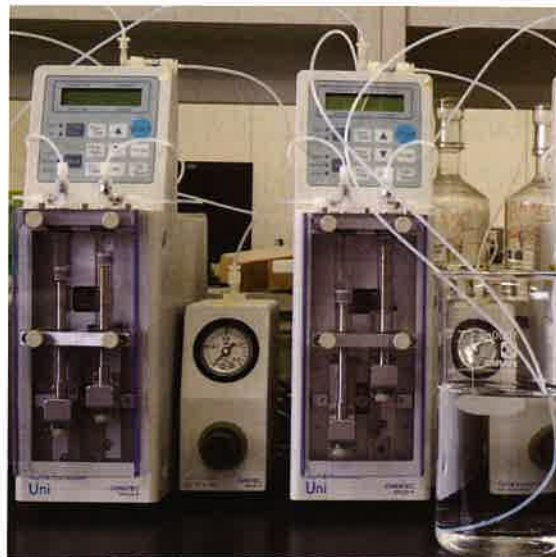
そこで使用するのがコンセントレータという機器です。

コンセントレータは2本の注射筒を使って、試料水を吸い上げます。吸い上げた水を目的の成分が吸着できる固相(カートリッジ)に通すことで、その成分を固相に集めることができます。最後にその成分を溶かし出し、各種の機器で測定します。

この結果、目的の成分を濃縮(コンセントレート「濃縮する」)させ、微量の成分でも測定することができます。



固相(カートリッジ)



コンセントレータ

mini 用語解説

食品の成分規格

成分規格という言葉聞いたことがあるでしょうか？

成分規格とは、食品や添加物に含まれる成分について、守らなければならないルールのことです。成分規格には、食品全般にわたって入ってはいけないもの(使用が認められた食品以外の抗菌性物質や残留農薬など)や、食品の分類によって、細菌や添加物、含有する成分の許容範囲が定められています。

例えば、牛乳や乳製品には、乳脂肪分や比重、酸度などの成分規格が定められています。牛乳や低脂肪牛乳であれば、右の表の成分規格をすべて満たしていなければなりません。

成分規格は、私たちが安心して食べ物を口にするための大切なルールの一つなのです。

成分規格のイメージ図

食品一般の成分規格

- ・残留農薬、抗菌性物質
- ・放射性物質 など

個別の規格

清涼飲料水

ヒ素、鉛
細菌数など



冷凍食品

細菌数など



食肉製品

発色剤
細菌数など



など

牛乳と低脂肪牛乳の成分規格

	牛乳	低脂肪牛乳
無脂乳固形分	8.0%以上	8.0%以上
乳脂肪分	3.0%以上	0.5%以上 1.5%以下
比重(15℃)	1.028以上	1.030以上
酸度 (乳酸として)	0.18%以下*	0.21%以下
細菌数 (1mL当たり)	50,000以下	50,000以下
大腸菌群	陰性	陰性

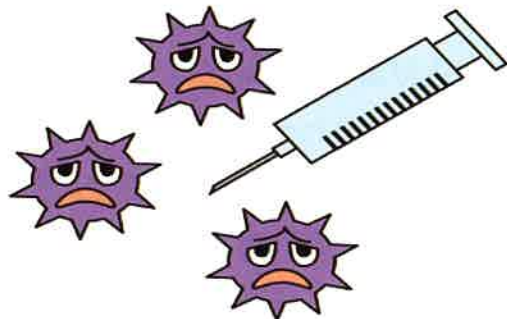
※ジャージー種のみを原料とするものを除く

市民の衛生確保のために

～日本の麻しん排除について～

平成19年に10代・20代を中心とした麻しんの大流行をうけ、麻しん対策を今まで以上に強化するため、平成20年に麻しんに関する特定予防指針が策定されました。これにおいて「平成27年度までに麻しんの排除を達成し、世界保健機関(WHO)による麻しんの排除の認定を受ける」ことを目標として、予防接種による発生・まん延の防止や麻しんの全数報告などの取り組みを進めてきました。そして、2015年3月27日付でWHO西太平洋地域事務局により日本が麻しんの排除状態であることが認定されました。

当所では、麻しんウイルスなどの様々な病原体の検査を行っており、引き続き感染症の発生動向調査に協力していきます。



衛生環境研究所では、試験・検査業務とともに、衛生・環境について市民の皆様に関心を深めていただくための催しを行っています。

「こども科学教室」



身のまわりの衛生や環境に関心を深めてもらうため、夏休み期間中、小学校高学年を対象に「こども科学教室」を開催し、簡易な検査や実験の体験と検査室や測定機器の見学をしてもらいました。

「環境フェア」



平成27年10月に万代シテイで開催された身近な環境について考える「環境フェア」に衛生環境研究所のブースを設置し、市民の皆さんに水の検査やプランクトンの観察などの体験をしてもらいました。

「調査研究発表会」



平成27年11月に新潟市総合保健医療センターで、新潟県保健環境科学研究所と合同の発表会を開催し、日頃の検査や調査研究の成果について市民の皆さんにわかりやすく説明しました。

編集・発行

新潟市衛生環境研究所

〒950-2023 新潟市西区小新2151番地1
 電話 025-231-1231 FAX 025-230-5818
 E-mail: eisei.rc@city.niigata.lg.jp

ホームページ

新潟市衛生環境研究所

検索

