

表3.

コロナ患者一覧表

平成6年8月5日 現在

No.	性	年齢	職業	発病年月日	初診年月日	疑似診断	真性診断	届出月日	診断方法	収容月日	解除月日	収容場所	主要症状
1	男	52	電雇用員	7月1日 (11:30頃)	7月2日 (午前0時)	7月13日		7月13日	臨床	7月16日	8月4日	中伝隔	下痢・嘔吐
2	女	80	無	7月8日	7月9日	7月13日	7月16日	7月13日	検便	7月16日	7月27日	中伝隔	下痢
3	女	44	無	7月9日	7月12日	7月19日	7月22日	7月19日	検便	7月19日	7月28日	南伝隔	下痢
4	男	39	会社員	7月23日 (21:30頃)	7月25日	7月26日	7月29日	7月26日	検便	7月26日		中伝隔	下痢・嘔吐
5	女	51	会社員	7月24日	7月24日	7月28日	7月31日	7月28日	検便	7月28日	8月5日	南伝隔	下痢・嘔吐
6	女	13	無	7月24日	7月27日	7月29日	7月30日	7月29日	検便	7月27日		那覇伝隔	下痢

- 注
1. 患者は発病日の順に並べてある。
 2. 患者1と2は親子関係にあり、同居している。なお、患者2は患者1の付き添いをしている。
 3. 海外渡航歴については、患者全員及びそれぞれの家族にもない。
 4. 患者6は、患者4との濃厚接触者である。
 5. 中伝隔とは中部伝染病隔離病舎、南伝隔とは南部伝染病隔離病舎、那覇伝隔とは那覇市伝染病隔離病舎をいう。

(沖縄県環境衛生部資料より)

表 4. コレラ汚染生鮮魚介類の検出とコレラ患者発生の時間的経過

1992年 7月 1日	コレラ汚染地域からの生鮮魚介類のコレラ検査は全ロットについて検査を実施していたが、健医感発第35号により輸入届件数の2割を抽出し検査を査するようになる。
1994年 7月 1日	患者1が発病。
1994年 7月 1日	患者1が初診。
1994年 7月 8日	患者2が発病。
1994年 7月 9日	患者2が初診。 患者3が発病。
1994年 7月12日	患者3初診。 フィリピン産シロクラベラ輸入・コレラ菌検査実施（検体*109）。
1994年 7月13日	患者1が疑似コレラと診定。届け出され収容。 患者2が疑似コレラと診定。届け出され収容。 7月13日真性コレラ。
1994年 7月14日	検体*109から毒素非産生性コレラ菌検出。
1994年 7月15日	輸入生鮮魚介類コレラ検査の抽出を2割から3割に上げる。
1994年 7月19日	患者3が疑似コレラと診定。届け出され収容。 7月22日真性コレラ。
1994年 7月23日	患者4が発病。
1994年 7月24日	患者5が発病。 患者5が初診。 患者6が発病。
1994年 7月25日	患者4が初診。
1994年 7月26日	患者4が疑似コレラと診定。届け出され収容。 7月29日真性コレラ。 フィリピン産シロクラベラ輸入・コレラ菌検査実施（検体*149）。
1994年 7月27日	患者6が初診。 患者6が入院収容。
1994年 7月28日	患者5が疑似コレラと診定。届け出され収容。 7月31日真性コレラ。
1994年 7月29日	患者6が疑似コレラと診定され、届け出される。 7月30日真性コレラ。 検体*149から毒素産生性コレラ菌検出。 厚生省が在日フィリピン大使館宛に關係機関への行政指導とコレラ菌検査の強化依頼。 検体*149輸出業者（B社）が梱包した魚介類関し全品検査を、フィリピン産魚介類に関し5割の抽出検査を開始。
1994年 9月15日	フィリピン産スジアラ輸入・コレラ菌検査実施（検体*332）。
1994年 9月19日	検体*332から毒素産生性コレラ菌検出。
1994年10月20日	検査カートン数が1件5カートンを越える物については5カートンあたり1から2検体とする。

表5. 輸 出 会 社 ご と の 病 原 ビ ブ リ オ の 検 出 状 況

	検体数	CT-コレラ菌	CT+コレラ菌	NAGビブリオ	腸炎ビブリオ	ビブリオフルビアリス
A社	212	1 (0.5%)	0 (0%)	10 (4.7%)	4 (1.9%)	0 (0%)
B社	77	0 (0%)	2 (2.6%)	6 (7.8%)	1 (1.3%)	1 (1.3%)
C社	111	0 (0%)	0 (0%)	8 (7.2%)	6 (5.4%)	1 (0.9%)
その他	116	0 (1%)	0 (1%)	4 (3.4%)	2 (1.7%)	2 (0.7%)
全検査	516	1 (0.2%)	2 (0.4%)	26 (5.0%)	13 (2.5%)	4 (0.8%)
(C社に)	28	0 (0%)	0 (0%)	2 (7.1%)	3 (10.7%)	0 (0%)

表6.

Results of isolation of *V. cholerae* 01 from imported marine products of Philippine
(Sep.24, 1993~AUG.09, 1994)

		National Quarantine Service	
date of sampling	Name of Marine product	Weight (Kg)	Result
Sep.24, 1993	FRESH GROUPER, MACKEREL, etc.	753	Non-toxicogenic V.C. Ogawa
Nov.06, 1993	CHILLED GARFISH	42	Toxicogenic V.C. Ogawa
Nov.13, 1993	LIVE LBACUS CILIATUS	18	Non-toxicogenic V.C. Ogawa
Dec.15, 1993	CHILLED CORAL TROUT FISH	265	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jan.10, 1994	CHILLED NARROW BARRED SPANISH MACKEREL	128	Non-toxicogenic V.C. Ogawa
Jan.20, 1994	LIVE CLAM	383	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jun.10, 1994	CHILLED GROUPER FISH	323	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jun.25, 1994	CHILLED JACK MACKEREL	692	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jul.07, 1994	FROZEN CRAB LEGS MEAT	686	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jul.08, 1994	FRESH GROUPER FISH	203	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jul.15, 1994	FRESH KISU FISH	701	Toxicogenic V.C. Ogawa
Jul.19, 1994	FROZEN GROUPER GOOD SIZE, etc.	7155	Non-toxicogenic V.C. Inaba
Aug.01, 1994	CHILLED SHRIMPS	241	Non-toxicogenic V.C. Ogawa
AUG.05, 1994	CHILLED GROUPER FISH	556	Toxicogenic V.C. Ogawa

*: The quarantine procedure of detention to all Marine products imported from Philippine since Jan. 25, 1994.

行政院衛生署檢疫總署より提供

表7.

行政院衛生署檢疫總所實施進口水產品物之檢疫其產毒性霍亂弧菌陽性結果紀錄表
自81年3月10日起至83年8月09日止

案別	採樣日期	品名	進口地區	數量 (Kg)	結	果
1	82.05.14.	熱帶魚 (TROPICAL FISHES)	泰國	710	Toxigenic	V.C. Ogawa
2	82.11.06.	水針魚 (CHILLED GARFISH)	菲律賓	42	Toxigenic	V.C. Ogawa
3	82.12.15.	冷藏石斑魚 (CHILLED GROUPER FISH)	泰國	225	Toxigenic	V.C. Ogawa
4	82.12.15.	冷藏紅鱒魚 (CHILLED CORAL TROUT FISH)	菲律賓	265	Toxigenic	V.C. Ogawa
5	83.01.20.	活蛤 (LIVE CLAM)	菲律賓	383	Toxigenic	V.C. Ogawa
6	83.06.10.	活海蟲 (LIVE SEA WORM)	香港	122	Toxigenic	V.C. Ogawa
7	83.06.10.	冷藏石斑魚 (CHILLED GROUPER FISH)	菲律賓	323	Toxigenic	V.C. Ogawa
8	83.06.25.	冷藏土魷 (CHILLED JACK MACKEREL)	菲律賓	692	Toxigenic	V.C. Ogawa
9	83.07.05.	冷藏沙腸仔 (FRESH KISU FISH)	香港	360	Toxigenic	V.C. Ogawa
10	83.07.07.	冷凍蟹腳肉 (FROZEN CRAB LEGS MEAT)	菲律賓	686	Toxigenic	V.C. Ogawa
11	83.07.08.	冷藏石斑魚 (CHILLED GROUPER FISH)	菲律賓	203	Toxigenic	V.C. Ogawa
12	83.07.15.	冷藏沙腸仔 (FRESH KISU FISH)	菲律賓	701	Toxigenic	V.C. Ogawa
13	83.08.05.	冷藏石斑魚 (CHILLED GROUPER FISH)	菲律賓	556	Toxigenic	V.C. Ogawa

行政院衛生署檢疫總署より提供

表8. インド産冷凍エビの生産州別コレラ菌等汚染の年次別推移

		1990年	1991年	1993年	1994年	1995年	1996年
グジャラート	N	10	19	12	1		3
	NAG	3	8	10	1		3
	CT-						
	CT+						
マハーラーシュトラ	N	23	39	31	24	5	9
	NAG	2	6	4	5	1	3
	CT-						
	CT+						
ゴア	N	4	9	7	2	1	2
	NAG		1	1	1		
	CT-						
	CT+						
カルナータカ	N	32	68	30	14	7	6
	NAG	4	11	2	5	2	2
	CT-						
	CT+						
ケーララ	N	45	103	32	16	4	3
	NAG	7	20	4	6		2
	CT-						
	CT+						
タミル・ナードゥ	N	72	155	163	154	60	110
	NAG	21	54	98	100	38	62
	CT-	1					3
	CT+					1	
アーンドラ・プラデーシュ	N	62	126	192	220	97	91
	NAG	20	51	99	140	74	72
	CT-				2	1	3
	CT+						
オリッサ	N	23	37	43	79	28	27
	NAG	11	20	29	50	15	12
	CT-						
	CT+						
西ベンガル	N	117	182	259	135	57	65
	NAG	77	126	208	109	46	50
	CT-	1	1	1	1		1
	CT+						
不 明	N	2	8	53	64	37	70
	NAG			15	31	21	29
	CT-						
	CT+						
全インド	N	390	746	822	711	296	386
	NAG	145	297	470	450	197	235
	CT-	2	1	1	3	1	7
	CT+					1	

N ; 検体数, NAG ; NAG ビブリオ , CT- ; 毒素非産生性コレラ菌, CT+ ; 毒素産生性コレラ菌
数字は検査件数

図 1. 輸入コレラ患者数と感染経路不明コレラ患者数の推移

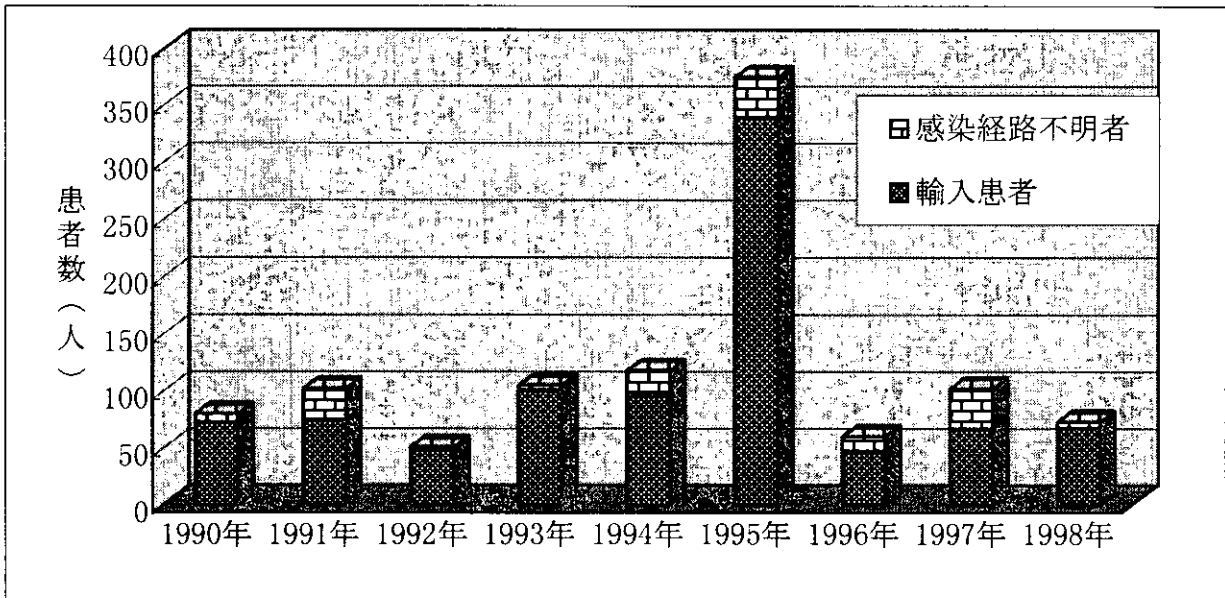


図 2. 感染経路不明コレラ患者数の月別変化

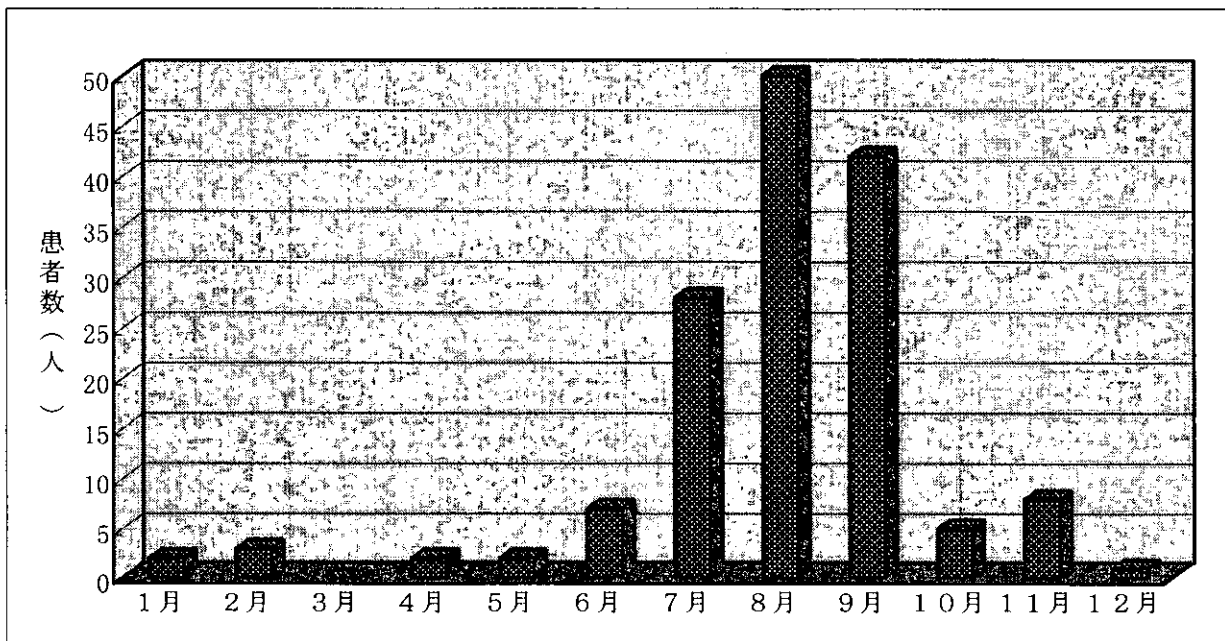
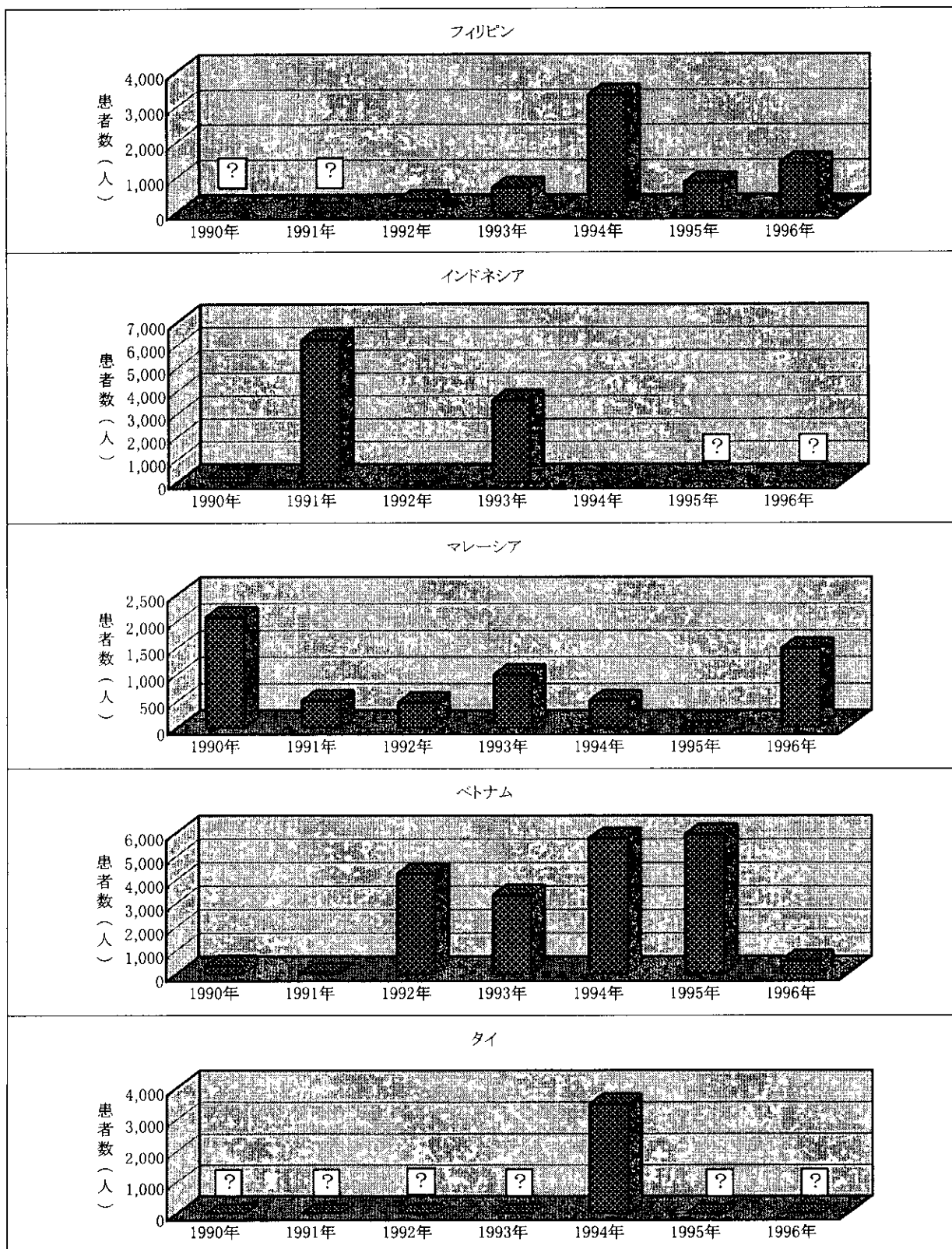


図 3. インドを除くアジアにおける生鮮魚介類主要輸出国のコレラ患者発生状況



?はWHOに報告なし

図 4. 神戸検疫所で検査された生鮮魚介類の生産国別検査件数 (1993年～1995年)

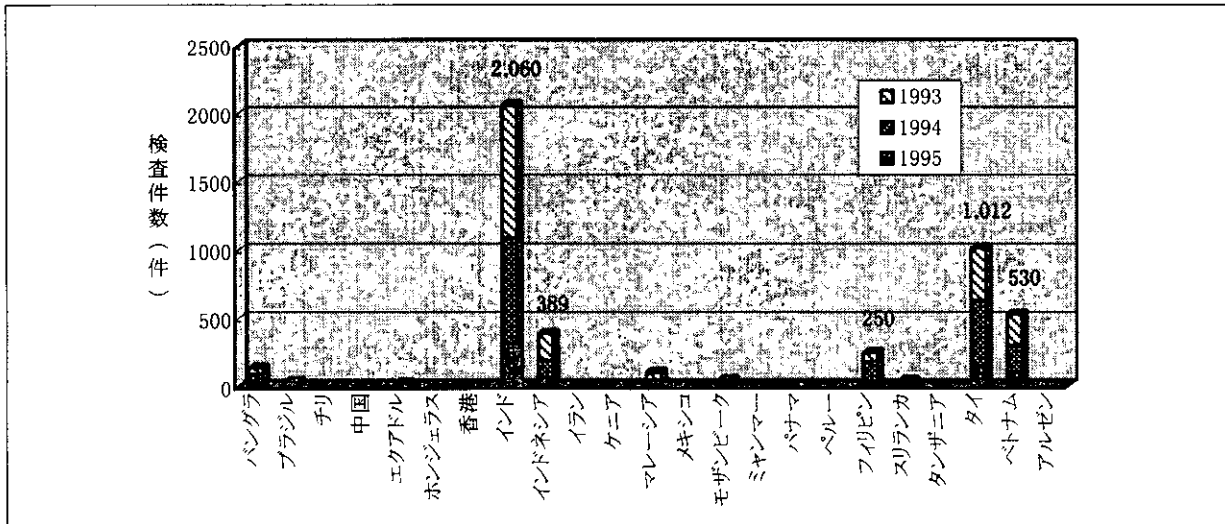


図 5. 神戸検疫所で検査された生鮮魚介類の品目別検査件数 (1993年～1995年)

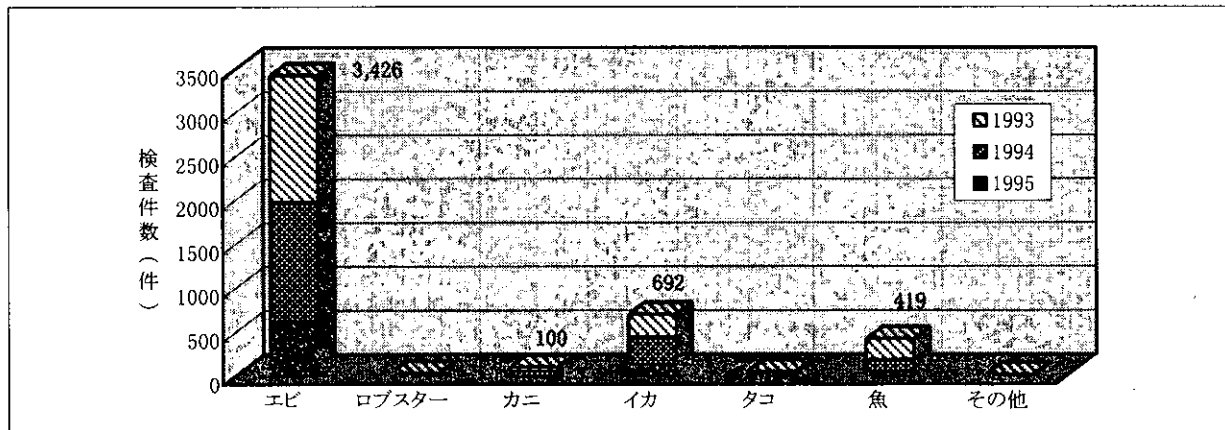


図 6. 神戸検疫所で検査された冷凍エビの生産国別検査件数 (1993年～1995年)

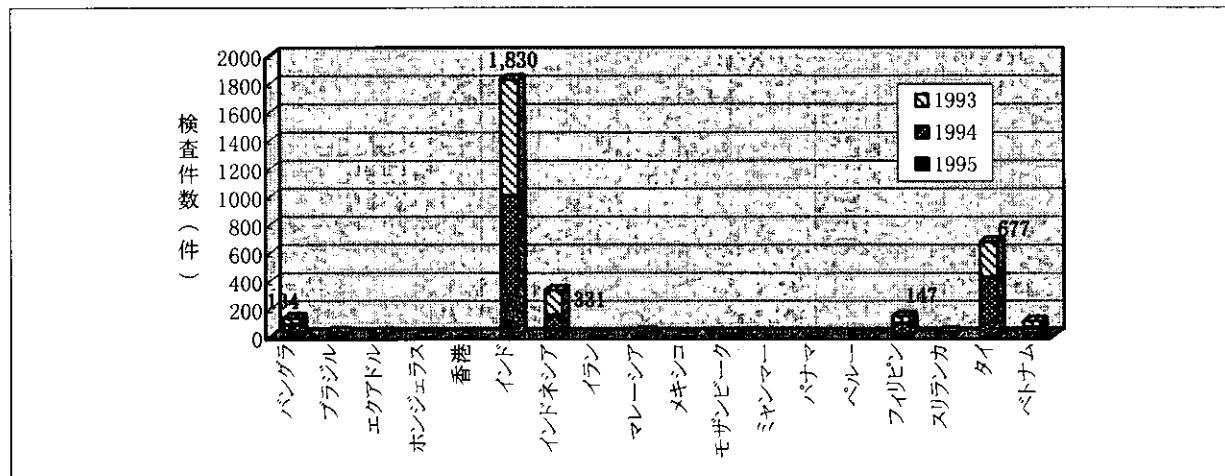
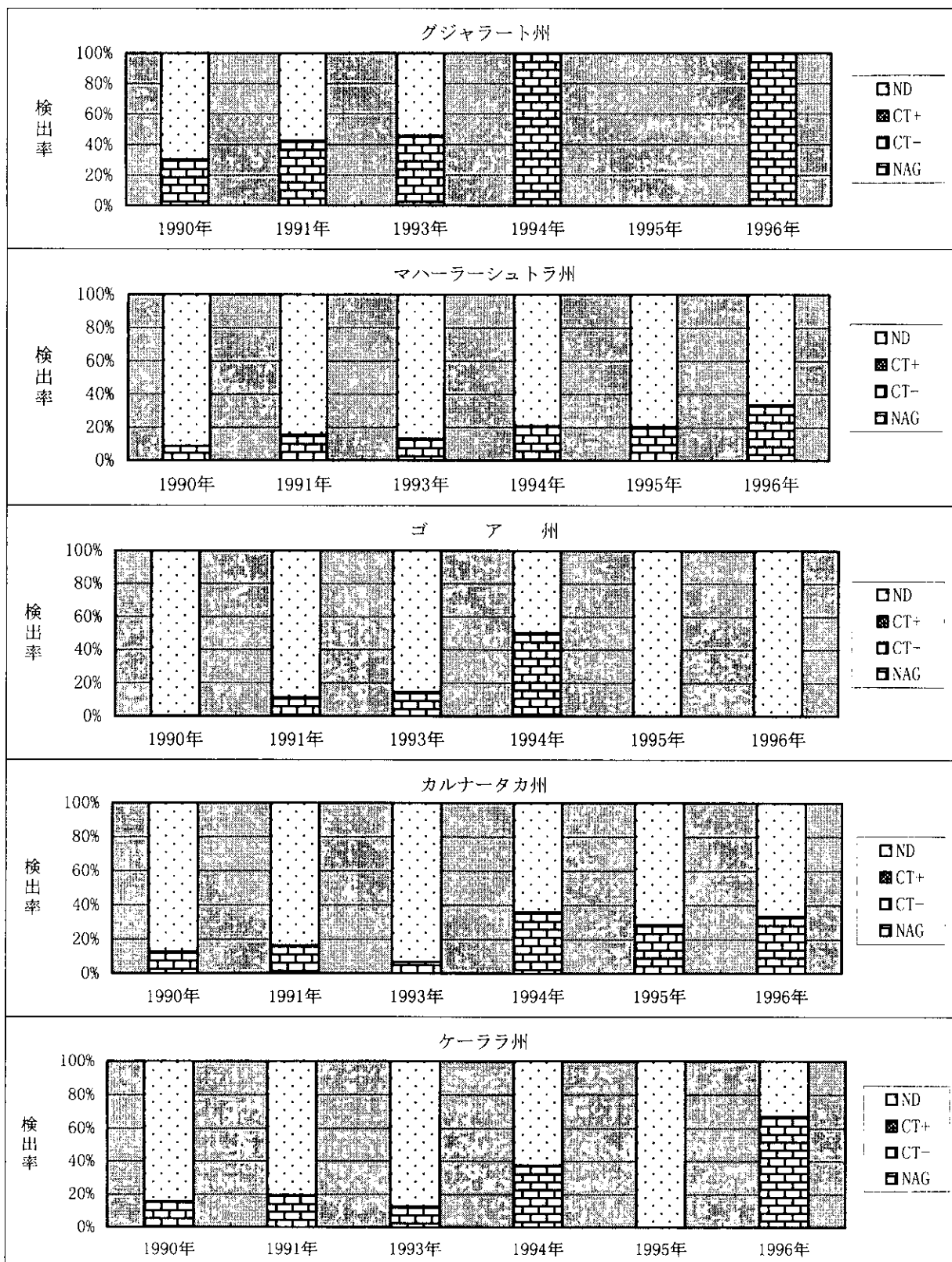
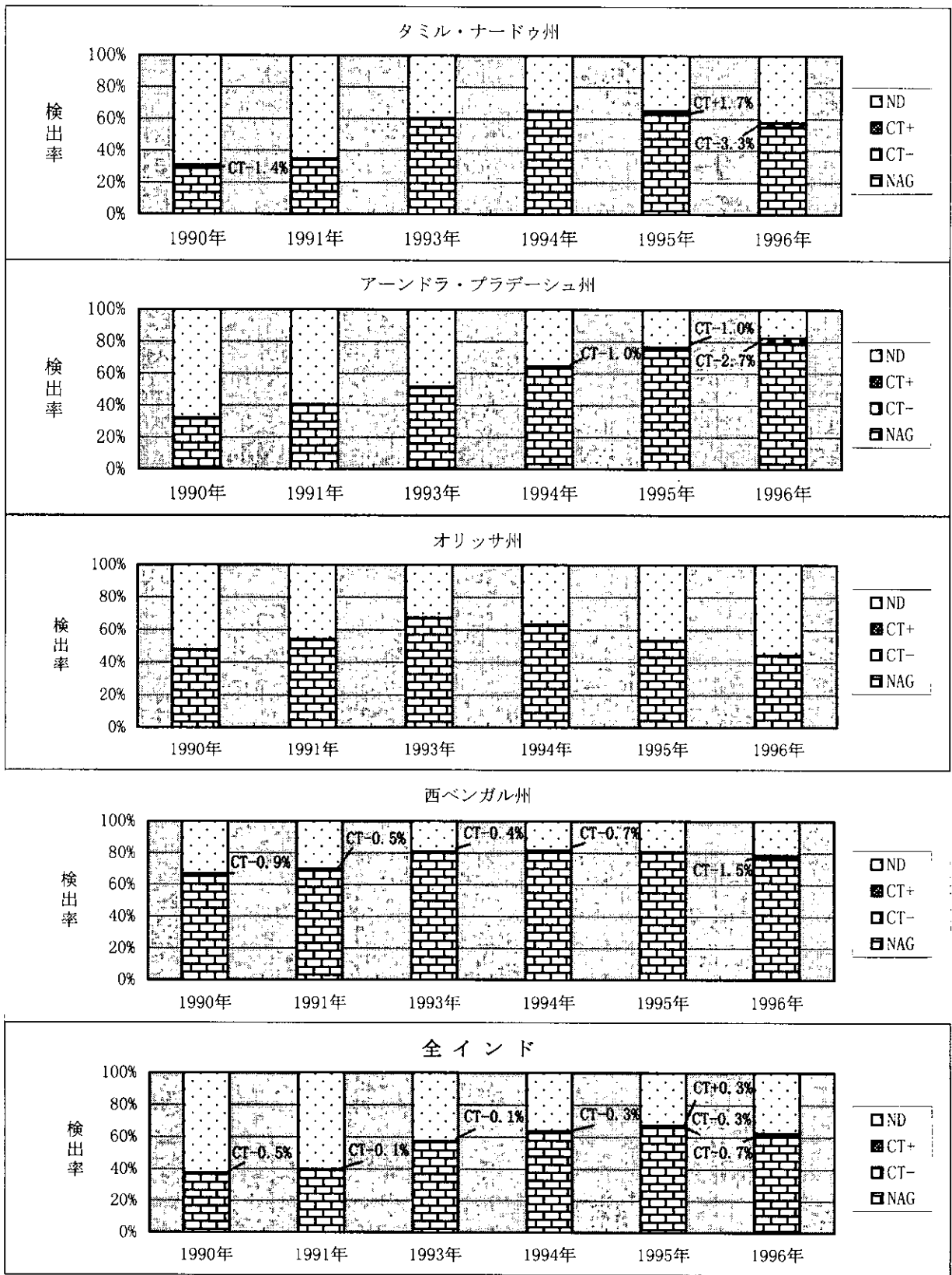


図7-1. インド産冷凍エビの生産州におけるコレラ菌等汚染の推移
(東海岸)



ND ; 検出せず CT+ ; 毒素産生性コレラ菌 CT- ; 毒素非産生性コレラ菌 NAG ; NAGビブリオ

図 7-2. インド産冷凍エビの生産州におけるコレラ菌等汚染の推移
(西海岸及び全インド)



ND ; 検出せず CT+ ; 毒素産生性コレラ菌 CT- ; 毒素非産生性コレラ菌 NAG ; NAGビブリオ

図 8. インド産冷凍エビの生産州別コレラ菌等汚染状況
 1992年を除く1990年 4月から1996年12月まで

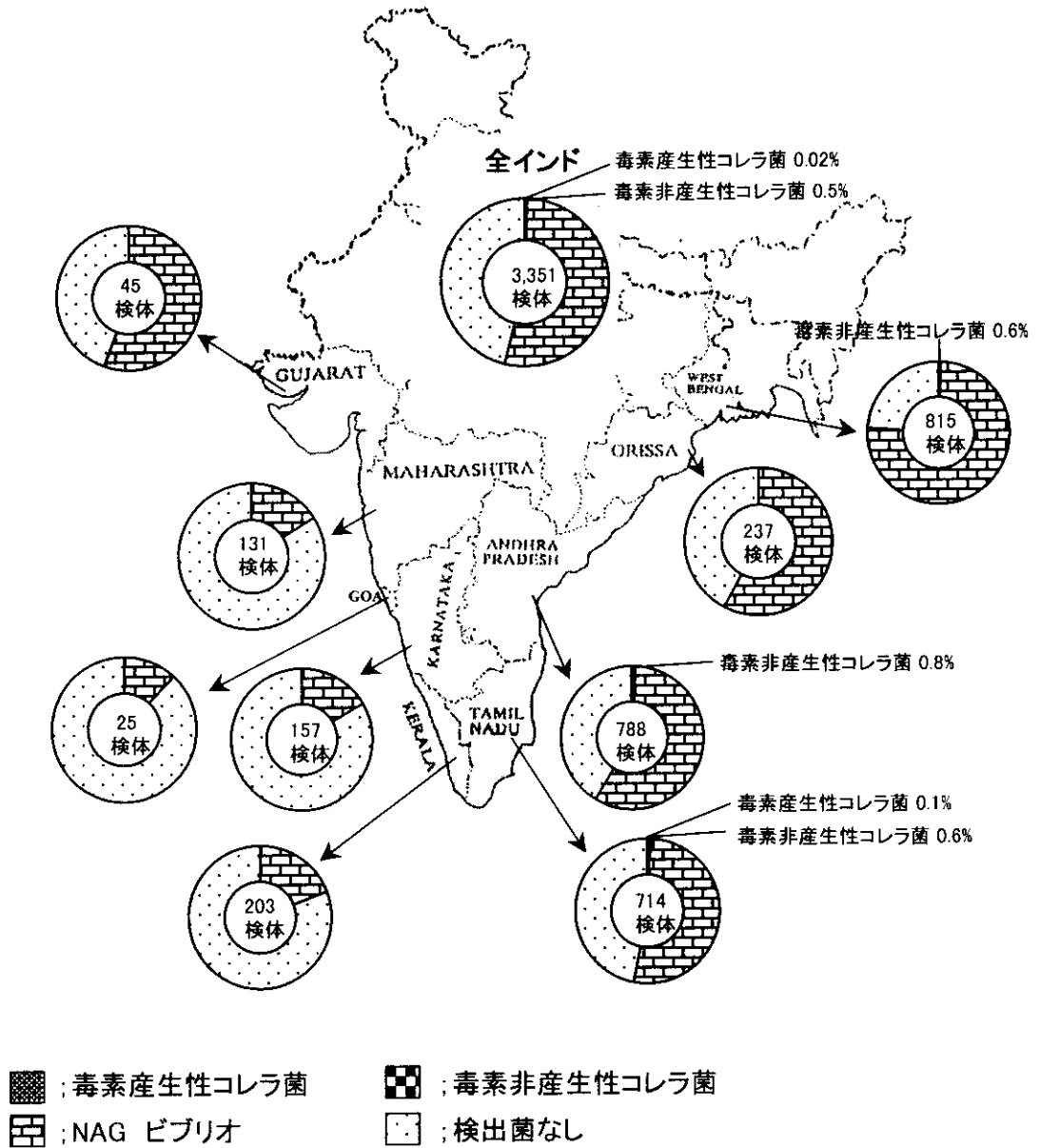


図9. インドにおけるコレラ患者数の推移

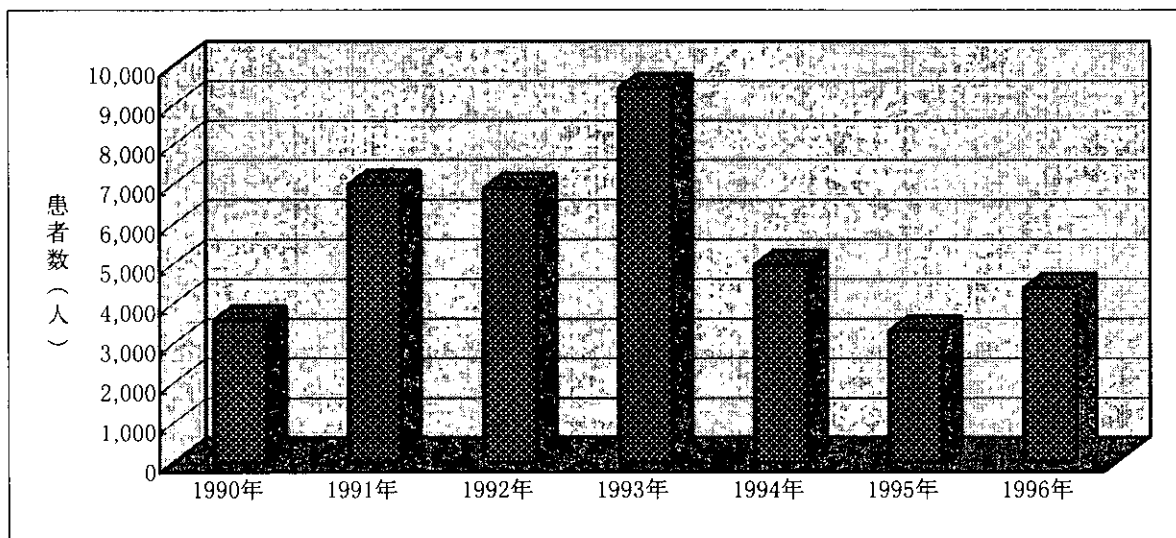




写真1. コーチンの入江と沖の小島

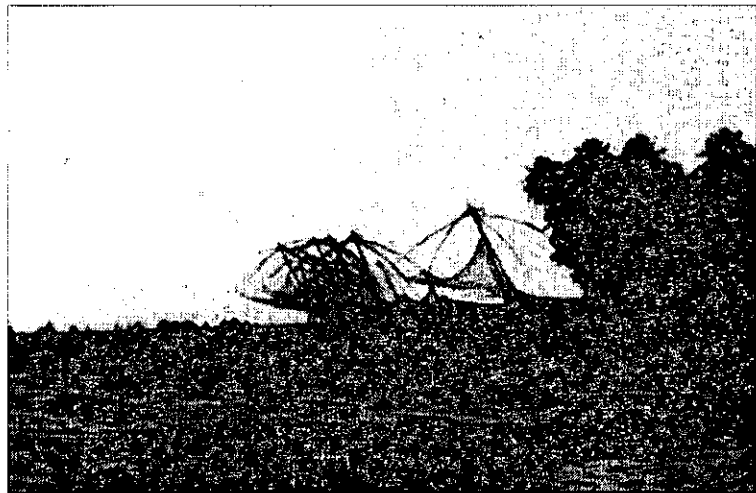


写真2. コーチンのチェーンズ・ネットによる天然エビ漁



写真3. カキナダにおけるデルタ地帯以外の海岸

コレラ患者 2人発生

沖縄市

県保健課は十八日、見つかつておらず疑いの患者、県内でのコレラ患者の発生は一九四八年以降、九年まで発生がなかった(エルトル小山型と判明し、長男もがらはずは今回三年ぶりの患者発生

感染源の長男は海外への渡航がなく、コザ保健所が感染経路をたづねて調査している。この男性は雇用のため、県では米軍への情報提供と情報交換を行つた。米軍からは「基地内感染が広がる恐れはない」との報告を受けているという。患者と接触した人たちの検便などを実施しているが、これまのどの患者も発見されておらず、県は感染が広がる恐れはないとみている。報 7/19 朝刊

琉球新報 7/19 朝刊

沖縄 7/19 朝刊

コレラ患者が発生

沖縄市で親子2人

県保健課は十八日、沖縄市内で二人のコレラ患者が発生したと発表された。患者は、軍用員の男性と、その母(エルトル小山型と判明)の親子2人である。患者は、軍用員の男性が八月一日、母親が八月十三日に二人とも類似コレラと診断され、昨秋が安定した十六日に帰郷を移した。母親からは同日、

「異常なし」との報告が寄せられているという。コレラの潜伏期間は、数日から五日。県は「新たな患者がいればすぐに発症しているはずであり、これ以上の広がりはない」とみている。コレラ菌が海軍河川周辺に存在して西原町となる可能性もあるというが、生鮮食品からの感染も否定できないとして「経口感染するため、生鮮食品は十分に水洗いし、加熱した方がいい」とアドバイスした。県内でのコレラ患者発生は、一九九二年一月に一人が出て以来三年ぶり。予防に統計がある四八年以降でも三人目となる。今回の二人を含め、全国での今年の患者数は五十七人(七月十四日現在)。そのうち四人が、渡航歴のない患者となっている。

琉球新報
7/26 抄

コレラ発生で 対策会議発足
 県環境保健部は二十五日、県内に三人のコレラ患者が確認されたことを受けて、関係機関の協力を得て原因究明を急ぎたいとしている。

七月十四日現在、全県の真性コレラ患者数は四十八人(未発症の保菌者と類似した病状を有する者を含む)と推定されている。

環境保健部では「観光客の増加に伴って、県内各地への旅行中に感染、帰郷後の検疫で発見されたケースが、今回県内に発生したケースの感染源ではないかと推定されている。食料による感染ルートも調査的に調べられている。

同本部は、県検査所、保健所、関係機関に連携して調査を進め、原因究明に努めることとしている。

関係機関で原因究明へ
 これまでの経過報告に基づき、関係機関で原因究明を進めている。関係機関は、関係機関の協力を得て原因究明を急ぎたいとしている。

県にコレラ対策本部

関係機関で原因究明へ
 これまでの経過報告に基づき、関係機関で原因究明を進めている。関係機関は、関係機関の協力を得て原因究明を急ぎたいとしている。

琉球新報
7/30 朝刊

また3人コレラに

1/30 琉球新報朝刊
県内の患者計6人 輸入魚から感染か

コレラ菌が検出されたこと
二十七日、同時に輸入され
た冷凍魚とともに焼却処分
された。

県コレラ対策本部は二十
九日、新たに真性を含む三
人の病気が認められたと発
表した。これで県内での病
例は真性三人、疑似三人の
計六人となった。汚染の極
大に県対策本部は「生鮮食
品を十分に加熱も水洗いな
どを十分に行うことが必要
と県民に注意を呼びかけて
いる。また、那覇検疫所は
同日、フィリピンから輸入
された冷凍魚のシロクシベラ

(方喜名マクシ)からコレ
ラ菌エルトール小川製が検
出されたと発表した。
県対策本部によると、今
も那覇市在住で会社員の男
性など、会社員の女性など
女性計の三人。男性が真
性患者、三人とも二十三日
から二十四日にかけて病
し、中部保健所調剤科な
どに入院している。
県対策本部では、病し

た六人の患者も感染も海外
渡航歴はなく、沖縄には存
在しない菌に感染している
ことから「輸入された食
品から感染した可能性もあ
る」として、県民に対して
①食事前にも用便後には手洗
いを十分行う②魚介類は十
分加熱、水洗いをを行う③食
品は新鮮なうちに食べる
などに注意してもらいたい
としている。

コレラ菌が検出されたシ
ロクシベラはマニラ在の業
者から那覇市内の業者が輸
入したもので、同検疫所が二
十六日、那覇空港に到着し
た冷凍魚三五三・一をば
ねした検査、検出した。コ

新報
8/5 朝刊

輸入魚介類が有力

コレラ伝染
経路で県

県コレラ対策本部(本部) 毒で患者六人が生の魚介類
長・砂川憲徳(環境保健部) を食べていることを突き止
息は、これまでの喫食調 めた。六人とも木入 家康

に海外渡航歴がないことか
ら、対策本部ではコレラ汚
染地帯から輸入された魚介
類で伝染したとの見方を強
め、輸入生鮮食品の収去検

査、販売経路の調査を重点
的に進めている。
これまでの調査で「疑わ
しい食品をいくつかが絞って
きている」(砂川部長)とい

い、さびにチェックを付け
ていくこととしている。
那覇検疫所の検疫で、フィ
リピンから輸入された冷凍
シロクラベラ(方言名マク
ブ)からコレラ菌が検出さ
れており、対策本部では近
々、那覇検疫所と連絡会議
を開き、情報交換を行い、伝

染経路の解明にあたり、
七月三十日以降、新たな
患者発生はないことか、対
策本部では県民に対しの特
に用便後や調理、食前の手
洗い、旅行の魚介類は十分加
熱し、生鮮食品は十分水洗
いして食べる、新鮮な食物
を食べ、時間がたったもの

は食べない、冷蔵庫は過温
(一〇度以下)に保持し、
詰め過ぎない、食器、手巾
は熱湯消毒し、また板は
よく洗い、日光消毒する、タ
オル、下着は毎日交換し、清
潔にする、トイレを清潔に
することをお勧めするよう
求めている。

7x4z
8/5 朝刊

魚介類数点に絞り込む

県、コレラ原因食品で

海外渡航歴のないコレラ
患者が六人発生したこと
で、県コレラ対策本部(本
部長・砂川憲徳(環境保健部
長)は四日、原因として数
点の魚介類をリストアップ
し、そのうち絞り込んでい

た。同本部は、輸入生鮮食品
に焦点をあてた調査を続け
ていた。砂川部長は、「一

五日の潜伏期間を考慮し
たうえで患者が食べた食品
を調べた結果、一六八とも
生鮮魚介類を食べている。
確定ではないが、疑わしい
食品をいくつかに絞った。
検疫所とも連絡会議を開
き、情報交換しながら調査
したい」と話した。

環境保健部は「疑わし
い」とみている魚介類につ
いて、市場に出回った物が
なを呼び掛けた。

セーバー
6863-4133