

# 今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

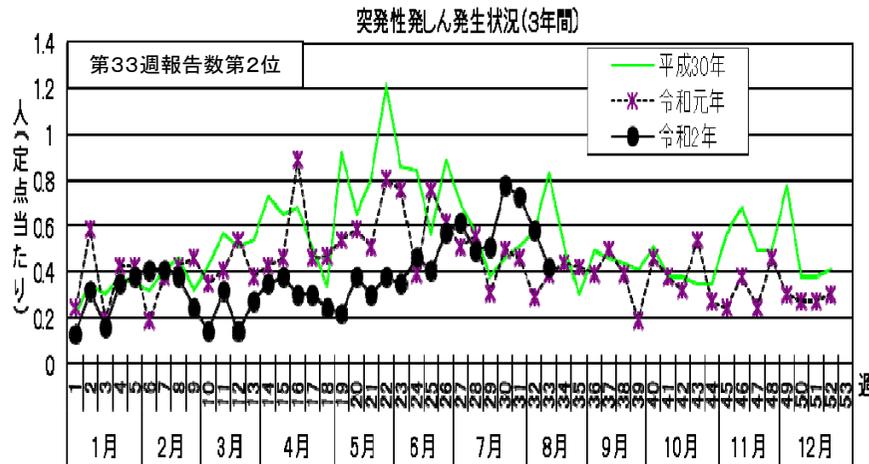
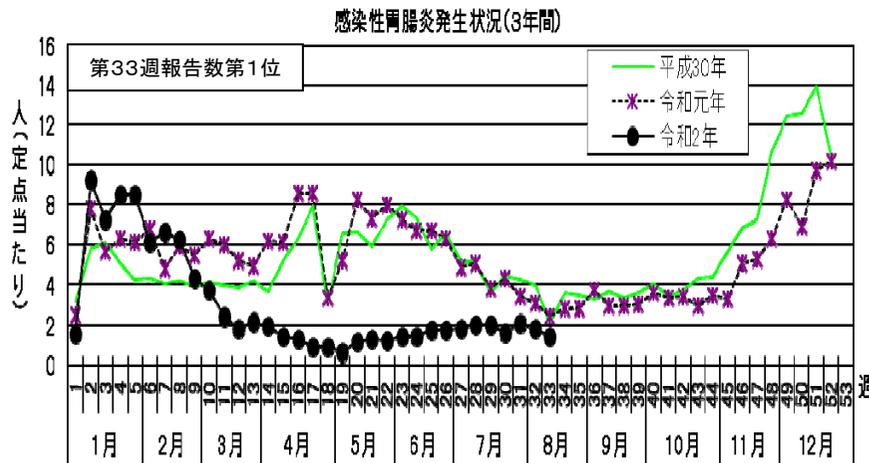
令和2年8月10日（月）～令和2年8月16日（日）〔令和2年第33週〕の感染症発生状況

第33週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1) 感染性胃腸炎 2) 突発性発しん 3) 水痘でした。

感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は1.42人と前週（1.79人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。

突発性発しんの定点当たり患者報告数は0.42人と前週（0.58人）から減少し、例年並みのレベルで推移しています。

水痘の定点当たり患者報告数は0.29人と前週（0.18人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。



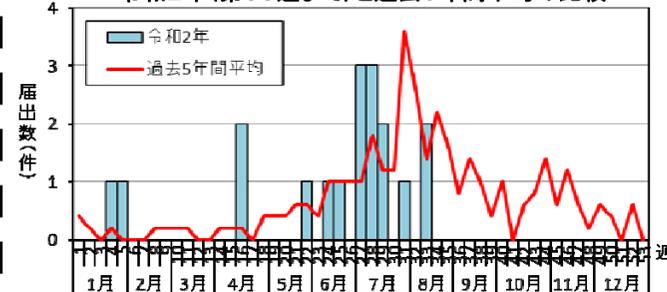
## ～食中毒警報が発令されました！！～

8月に入り気温が急上昇し、食中毒発生の可能性が高まったことから、神奈川県は令和2年8月18日（火）に食中毒警報を発令しました。今年は昨年より19日遅い発令です。

川崎市では、今夏は食中毒事例の発生はありませんが、食中毒の原因の一つである腸管出血性大腸菌による感染症は、例年7月～8月にピークとなります。

食中毒を防ぐために、手洗いを徹底し、購入した弁当やそうざい、家庭で作った料理などは適切に保管し、早めに食べましょう。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症発生状況  
-令和2年(第33週まで)と過去5年間平均の比較-



### 食中毒予防の3原則

#### つけない

- こまめに手を洗う
- 包丁やまな板などの器具は食材によって使い分ける
- 買い物の際は、肉・魚はそれぞれ分けて包む



#### 増やさない



- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ
- 冷蔵庫は10℃以下に維持
- 冷凍庫は-15℃以下に維持

#### やっつける

- 加熱は十分に（中心温度75℃で1分以上）
- 包丁などの器具、ふきは洗って消毒
- 温めなおすときも十分に加熱



今年は新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、テイクアウトを利用する方も多いと思います。弁当やそうざいなどは適切に保管し、早めに食べましょう。

