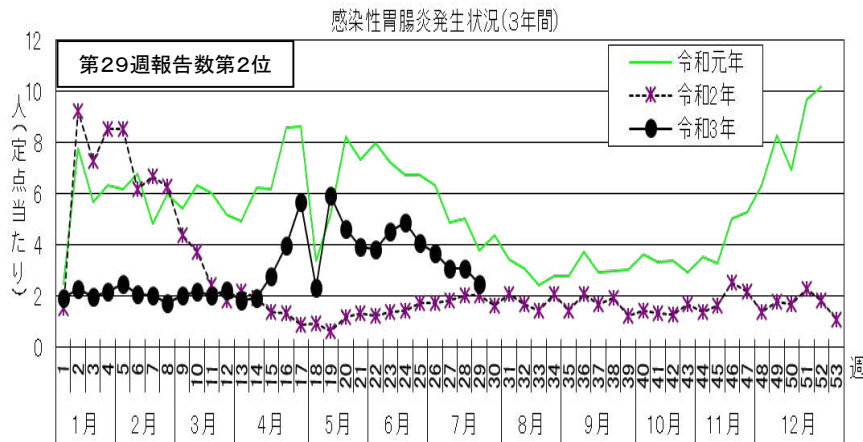
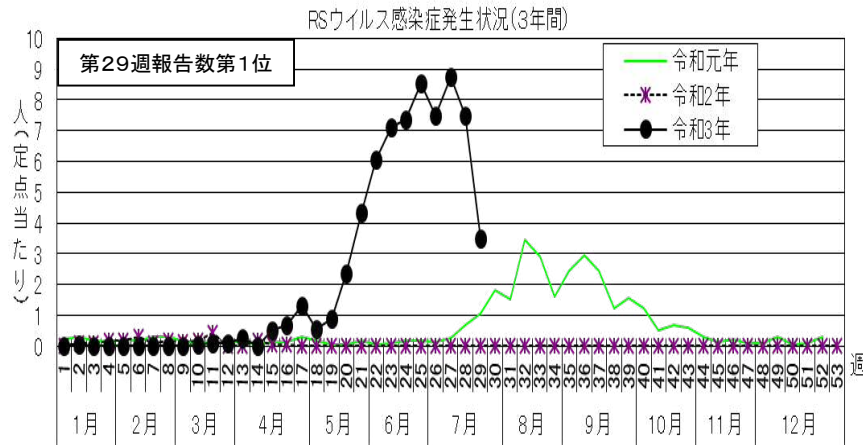


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和3年7月19日（月）～令和3年7月25日（日）〔令和3年第29週〕の感染症発生状況

第29週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1) RSウイルス感染症 2) 感染性胃腸炎 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。RSウイルス感染症の定点当たり患者報告数は3.51人と前週（7.49人）から減少しましたが、例年よりかなり高いレベルで推移しています。感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は2.46人と前週（3.08人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の定点当たり患者報告数は0.43人と前週（0.89人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。



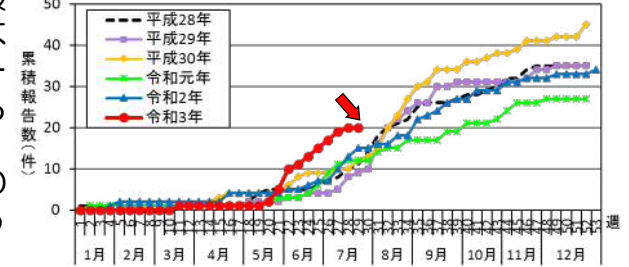
細菌性食中毒に御注意ください！！

今年は、7月中旬以降気温や湿度が高くなり、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O26など）、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオなどの細菌を原因とする食中毒が起こりやすくなっています。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症の報告数は、令和3年第29週（7月19日～7月25日）までに計20件と、過去5年間の同時期と比べて最も多い報告数となっており、市内では腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒事例の発生もみられています。

食中毒を防ぐために、食中毒予防の3原則（つけない・増やさない・やっつける）を徹底しましょう。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症累積報告数の推移ー令和3年と過去5年間の比較ー



食中毒予防の3原則

つけない

- ✓ 食事の前、排便後などは手洗い、手指消毒を徹底
- ✓ まな板や包丁などは食材によって使い分け



増やさない

- ✓ 生鮮食品などは購入後すぐに冷蔵庫で保管
- ✓ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持



やっつける

- ✓ 肉類は中心温度75℃で1分間以上加熱
- ✓ まな板や包丁などは洗剤でしっかり洗い、熱湯消毒

