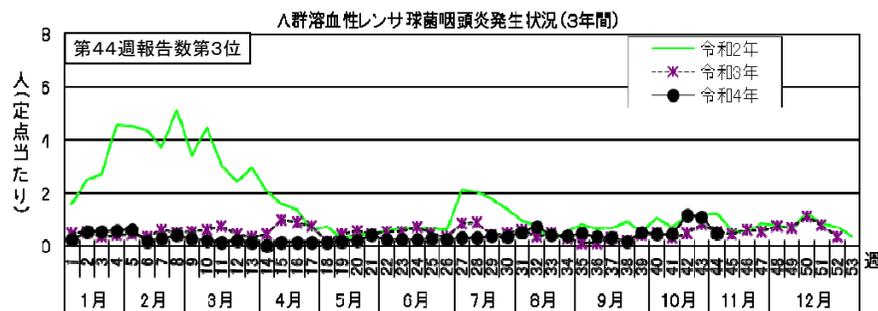
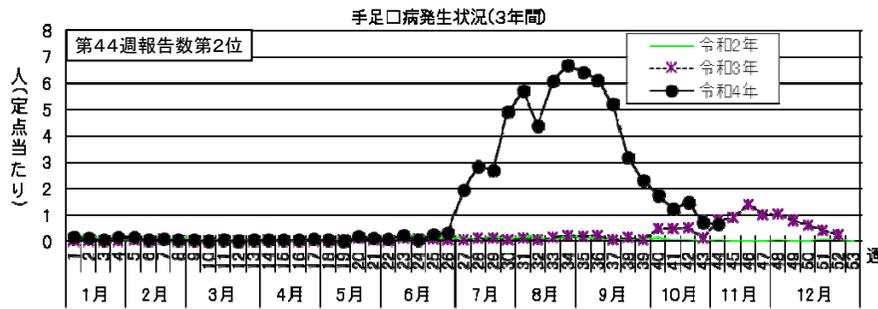
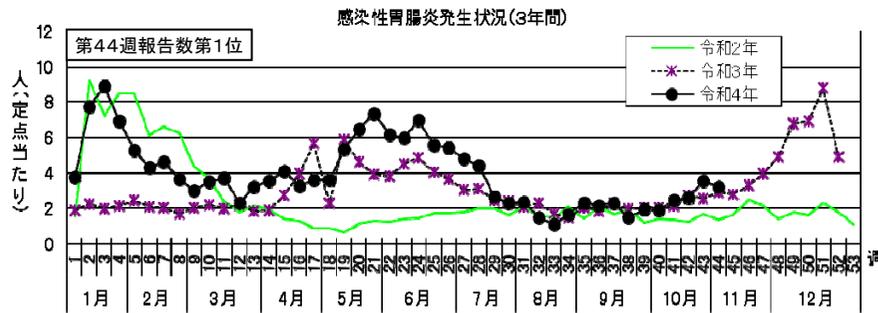


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和4年10月31日（月）～令和4年11月6日（日）〔令和4年第44週〕の感染症発生状況

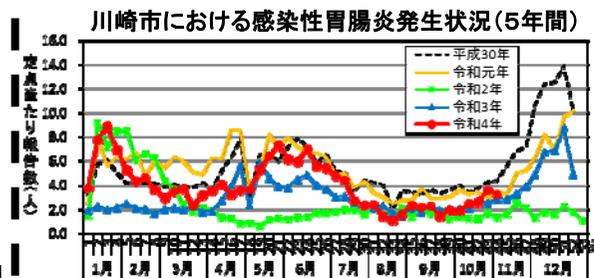
第44週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1) 感染性胃腸炎 2) 手足口病 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎・突発性発しんでした。感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.19人と前週（3.56人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。手足口病の定点当たり患者報告数は0.64人と前週（0.72人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の定点当たり患者報告数は0.50人と前週（1.08人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。突発性発しんの定点当たり患者報告数は0.50人と前週（0.31人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました！

神奈川県では、令和4年11月7日にノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。ノロウイルスは、冬季の感染性胃腸炎の代表的な原因ウイルスです。川崎市においては、令和4年第44週（10月31日～11月6日）の感染性胃腸炎の定点当たり報告数が3.19人で、10月初旬頃から徐々に増加しており、今後の動向に注意が必要です。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈します。通常2～3日で回復しますが、乳幼児や高齢者等では重症化することもあります。感染者の嘔吐物や便には多量のノロウイルスが含まれており、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となるため、手指衛生、調理器具の洗浄・消毒、嘔吐物等の適切な処理、食材の十分な加熱等の予防対策を徹底しましょう。



ノロウイルスによる食中毒を予防するポイント

- ①トイレの後や調理の前等には必ず手を洗う。
- ②まな板などの調理器具は洗浄・消毒を！
- ③嘔吐物等を処理する場合には、直接触れない。
- ④食材は中心部まで十分加熱（85～90℃で90秒以上）

