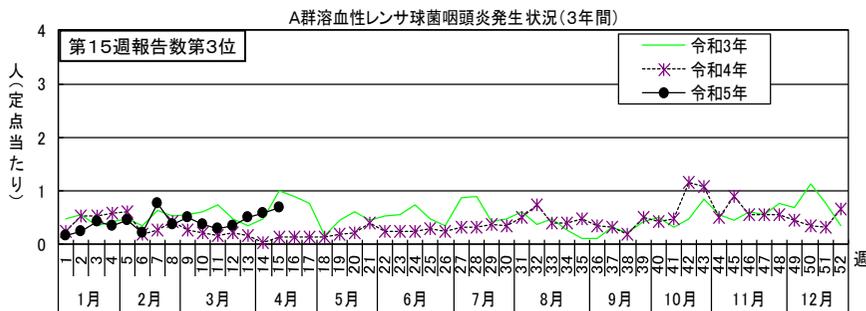
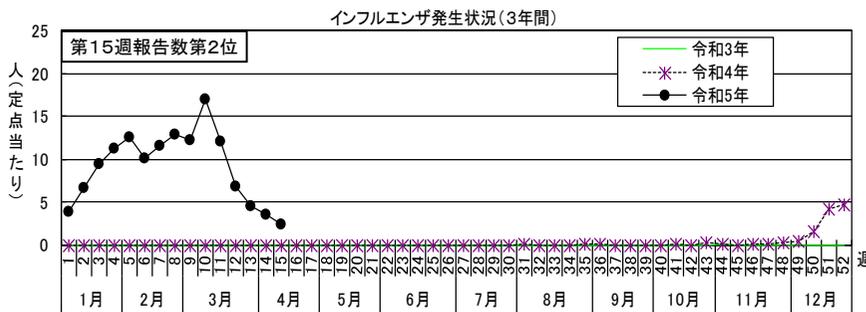
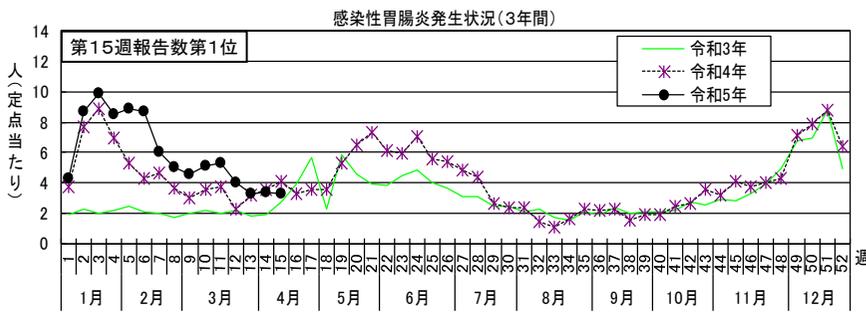


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和5年4月10日（月）～令和5年4月16日（日）〔令和5年第15週〕の感染症発生状況

第15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) インフルエンザ 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。
 感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.32人と前週（3.41人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。
 インフルエンザの定点当たり患者報告数は2.36人と前週（3.57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。
 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0.70人と前週（0.59人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



カンピロバクター食中毒に注意しましょう！

カンピロバクターは、我が国における細菌性食中毒の主要な原因の1つであり、主に鶏や牛等の家きん・家畜が保菌しています。カンピロバクター食中毒の一般的な症状は、下痢や腹痛、発熱等で、通常は1週間ほどで軽快します。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児や高齢者等では重症化する危険性もあります。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することもあり、注意が必要です。

カンピロバクターの主な感染源には、生や加熱不十分な鶏肉、調理器具等の取扱い不備による二次汚染があります。肉類は中心部まで十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）し、他の食品と調理器具や容器を分ける等、予防対策の徹底を心がけましょう。

カンピロバクター食中毒とは

- 【主な症状】
下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐等
- 【潜伏期間】
1～7日間
- 【感染経路】
経口感染
- 【主な推定感染源】
生や加熱不十分な鶏肉、調理器具等の取扱い不備による二次汚染
- 【合併症】
ギラン・バレー症候群（頻度はまれ）
呼吸筋麻痺を起こし、人工呼吸器を装着する例もあります。



食中毒の予防対策

肉類は十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）する。

肉類と他の食品は、調理器具や容器を分ける。

肉類を取り扱った後は十分に手を洗う。

肉類に触れた調理器具等は使用后洗浄・殺菌する。