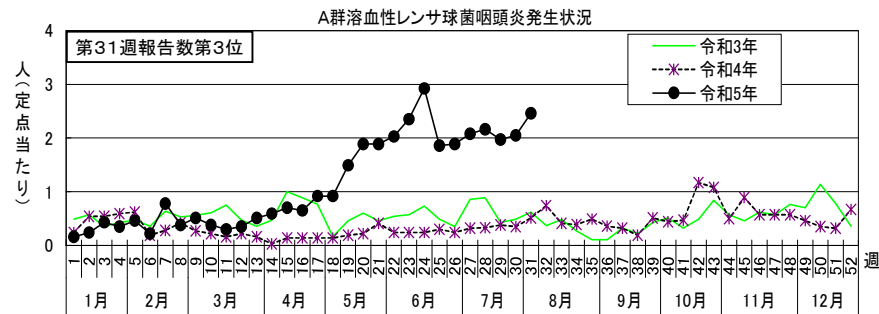
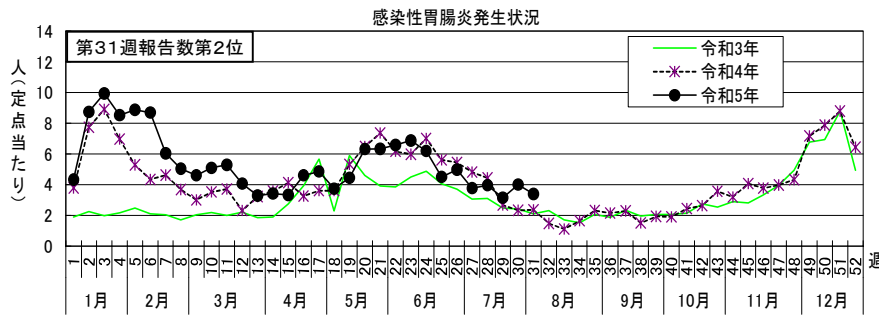
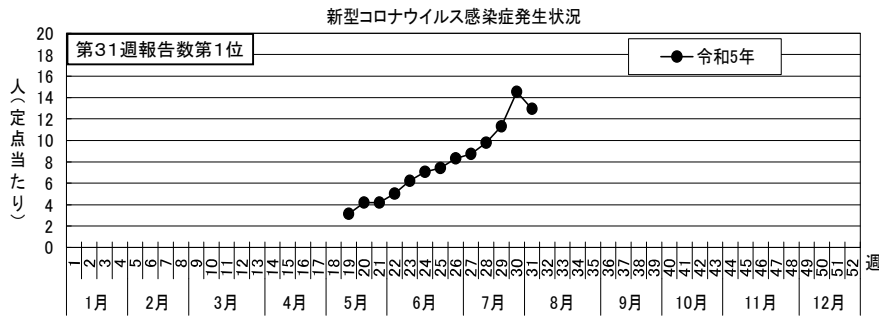


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和5年7月31日（月）～令和5年8月6日（日）〔令和5年第31週〕の感染症発生状況

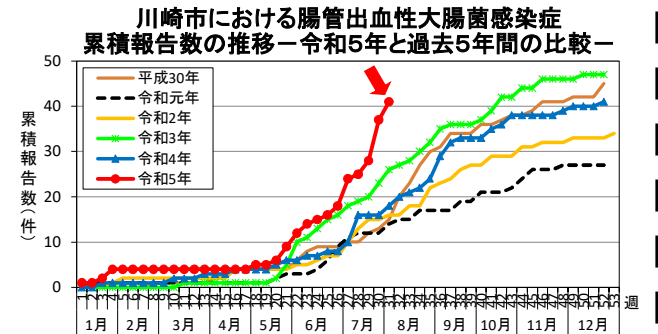
第31週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1) 新型コロナウイルス感染症 2) 感染性胃腸炎 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。
 新型コロナウイルス感染症の定点当たり患者報告数は12.95人と前週（14.54人）から横ばいでした。
 感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.37人と前週（4.00人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。
 A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の定点当たり患者報告数は2.46人と前週（2.05人）から増加し、例年より高いレベルで推移しています。



腸管出血性大腸菌感染症～肉を焼く時の注意点～

川崎市における令和5年の腸管出血性大腸菌感染症の報告数は、第31週（令和5年7月31日～8月6日）までに計41件となりました。過去5年間と比較して最多となっており、今年は焼肉の喫食が原因と推定される事例が複数報告されています。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、生や加熱不十分な肉の喫食や、菌に汚染された調理器具等を介した経口感染が原因となります。焼肉やバーベキュー等の際には肉をよく焼いてから食べましょう。また、生肉に触れるトング等の調理器具は菌に汚染されている可能性がありますので、食べる時に使用する箸とは必ず使い分けるようにしましょう。



【焼肉・バーベキュー等を楽しむために～トングとお箸の使い分け～】



(1) 生肉をトングでつかみ、網に乗せる。



(2) 片面が焼けたら、トングを使って肉をうら返す。



(3) 肉をよく焼き、箸を使って取り上げる。



おいしく安全に食べましょう。

川崎市ホームページ：「食中毒の予防について」より作成