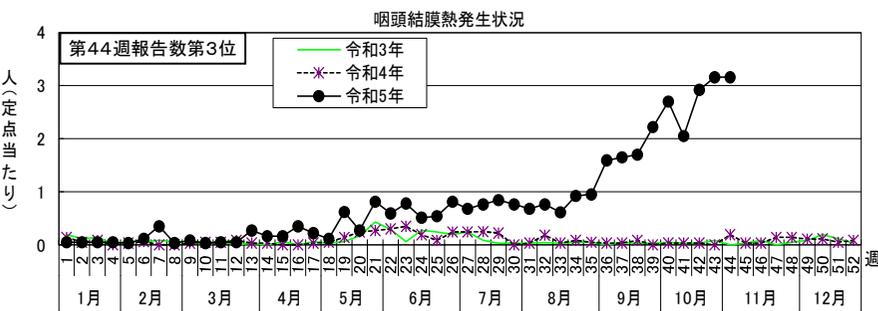
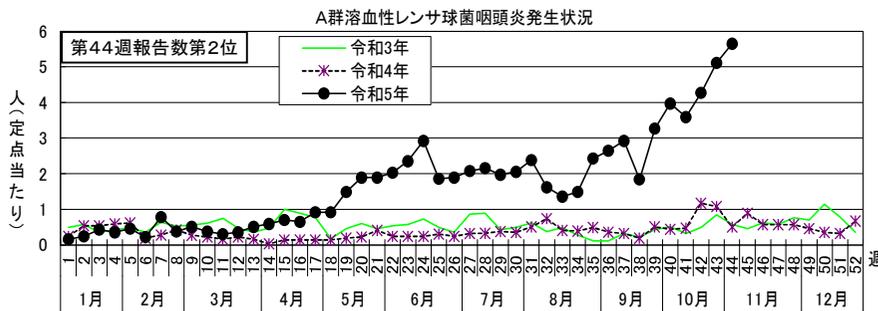
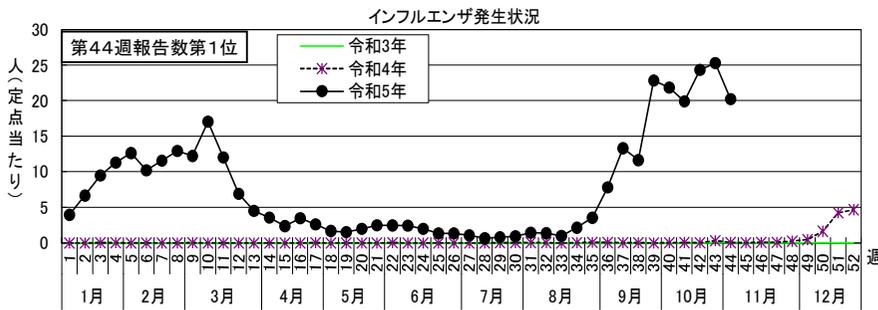


# 今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和5年10月30日（月）～令和5年11月5日（日）〔令和5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) インフルエンザ 2) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 3) 咽頭結膜熱・感染性胃腸炎でした。インフルエンザの定点当たり患者報告数は20.21人と前週（25.28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5.65人と前週（5.11人）から横ばいで、例年よりかなり高いレベルで推移しています。咽頭結膜熱の定点当たり患者報告数は3.16人と前週（3.16人）から横ばいで、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3.16人と前週（3.49人）から横ばいで、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！

令和5年11月6日に、神奈川県からノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。川崎市においては、令和5年第44週（10月30日～11月5日）の感染性胃腸炎の定点当たり報告数は3.16人と例年並みですが、通常は11月から増加し、12月から1月にかけてピークを迎えます。

感染性胃腸炎の予防のためには、排便後や調理前、食事前等は、流水と石けんで手を洗うことが大切です。また、冬季の感染性胃腸炎の主な原因となるノ

ロウイルスは、アルコール消毒が有効でないため、患者のおう吐物や便等処理する際は、必要な濃度の塩素系消毒液を用いて消毒を行いましょう。

### 正しい手の洗い方



石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

政府広報オンライン「食中毒予防の原則と6つのポイント」より作成

### 塩素消毒液（次亜塩素酸ナトリウム希釈液）の作り方

食器、カーテン等の消毒や拭き取り (0.02% (200ppm) の塩素消毒液)		
製品濃度	次亜塩素酸ナトリウムの量	水の量
12%	5ml	3L
6%	10ml	3L
1%	60ml	3L

おう吐物等の廃棄（袋の中で廃棄物を浸す） (0.1% (1000ppm) の塩素消毒液)		
製品濃度	次亜塩素酸ナトリウムの量	水の量
12%	25ml	3L
6%	50ml	3L
1%	300ml	3L

※おう吐物等の酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

※次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。