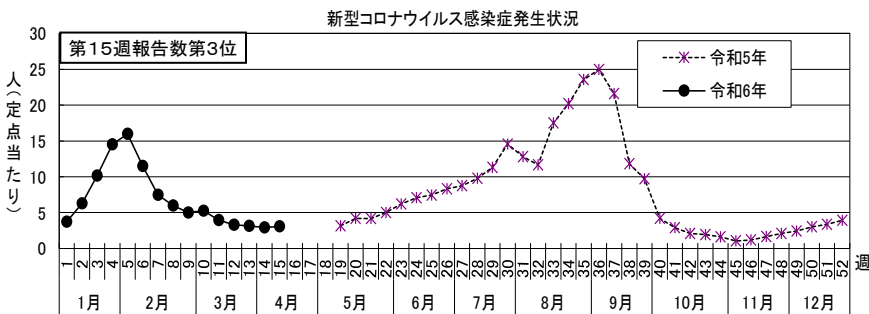
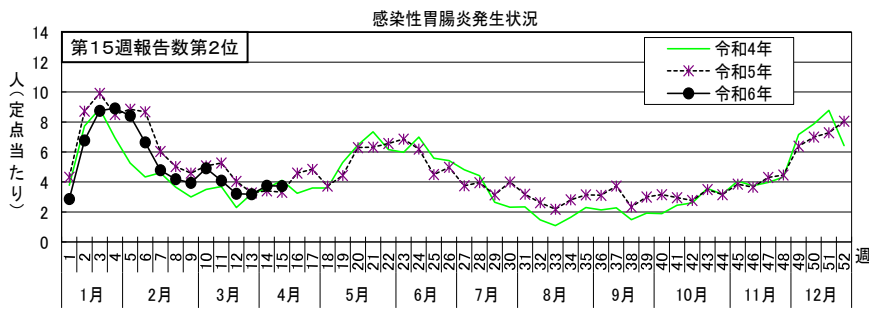
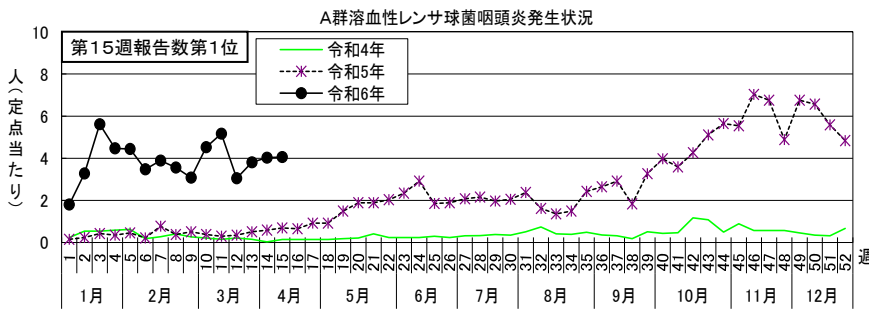


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和6年4月8日（月）～令和6年4月14日（日）〔令和6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）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 2）感染性胃腸炎 3）新型コロナウイルス感染症でした。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4.05人と前週（4.03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3.73人と前週（3.76人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。新型コロナウイルス感染症の定点当たり患者報告数は3.08人と前週（2.92人）から横ばいでした。

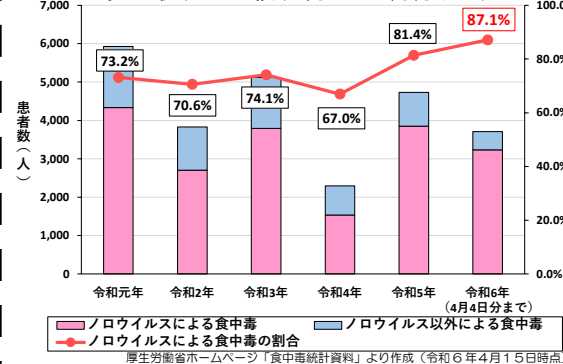


ノロウイルスによる感染性胃腸炎に御注意ください！

ノロウイルスは食中毒の原因となる代表的なウイルスです。令和6年は全国において、4月4日までに計3710人の食中毒患者が報告されていますが、そのうち3232人（87.1%）がノロウイルスによる食中毒の患者であり、現時点では過去5年間の同時期において、最も高い割合となっています。

ノロウイルスに感染すると下痢や嘔吐等の症状を呈し、通常2～3日で回復しますが、乳幼児や高齢者、免疫不全の方等では重症化することもあります。汚染された食品の喫食による食中毒以外に、感染者からの飛沫・接触による感染や、感染者が調理した食品を介した感染、吐物等が乾燥し舞い上がったウイルスが口に入ることによる感染もあります。感染力が非常に強いため、トイレの後や調理の前等には必ず石けんで手を洗う等予防対策を徹底しましょう。

全国における過去5年間と令和6年の食中毒患者の発生状況の比較（1月から4月分まで）



ノロウイルスによる感染性胃腸炎の予防対策

- ・トイレの後や調理の前等には必ず石けんで手を洗う。
- ・食材は中心部まで十分に加熱する。（85～90℃で90秒以上）
- ・まな板等の調理器具は使用の都度、洗浄、消毒する。
- ・嘔吐物や便等を処理する場合には適切に消毒し、直接手で触れない。
- ・消毒の際は塩素系漂白剤や熱湯を使用する。

