

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】

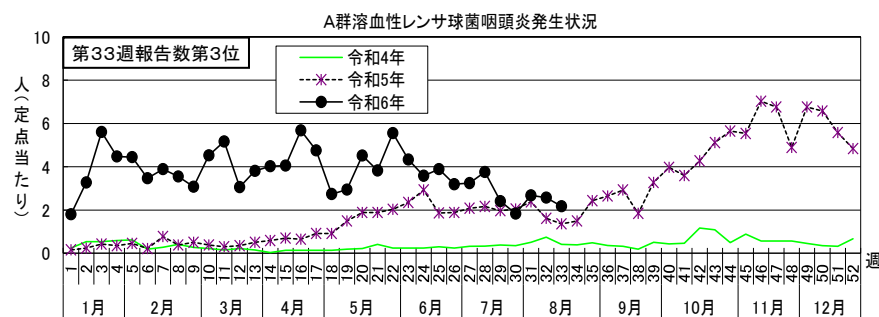
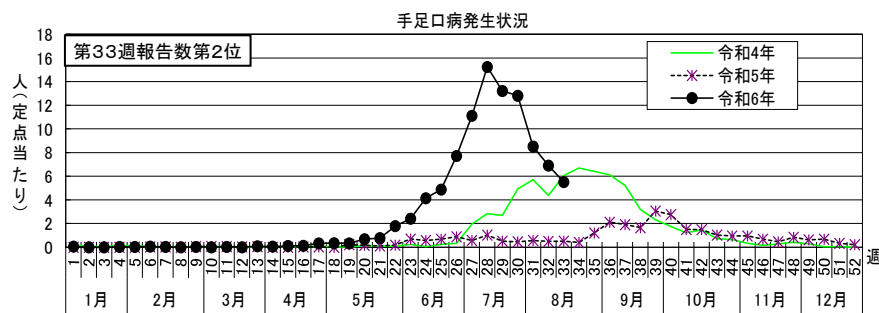
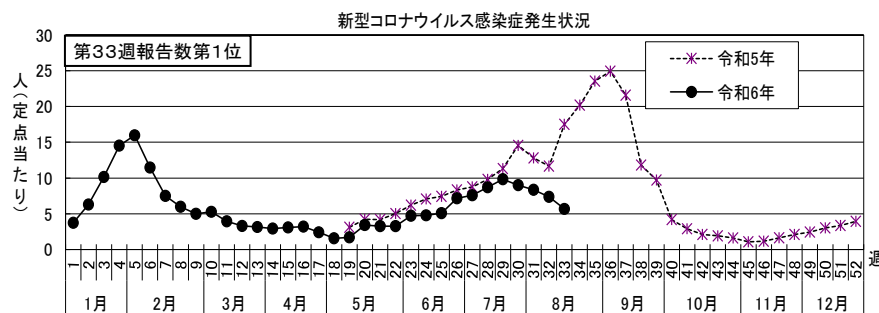
令和6年8月12日（月）～令和6年8月18日（日）〔令和6年第33週〕の感染症発生状況

第33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）手足口病 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5.68人と前週（7.49人）から減少しました。

手足口病の定点当たり患者報告数は5.50人と前週（6.78人）から横ばいで、例年よ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2.18人と前週（2.50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。

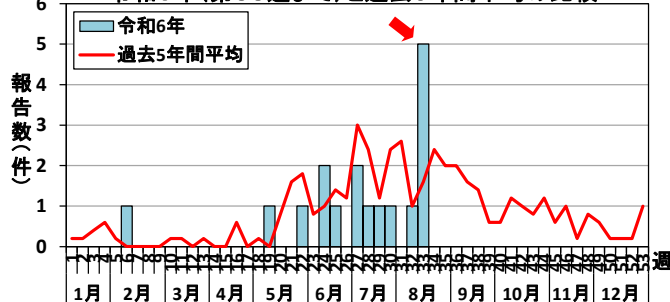


腸管出血性大腸菌感染症の報告数が急増しました！

腸管出血性大腸菌感染症は腹痛や下痢、血便等の消化器症状を引き起こす感染症で、特に夏場は食中毒の原因にもなります。川崎市における令和6年の報告数は、週0～2件と例年と比べてやや低いレベルで推移していましたが、第33週（8月12日～18日）は5件の報告があり、急激に増加しました。

腸管出血性大腸菌は牛等の家畜の腸管内に常在するため、肉類は菌に汚染されている可能性があります。感染を防ぐためには、食材を十分に加熱（中心部の温度75℃で1分間以上）し、生肉や加熱不十分な肉類の喫食を避けることが重要です。また、腸管出血性大腸菌は、汚染された人の手や調理器具等を介して感染することもあります。食品を取り扱う際は、手洗いや調理器具の洗浄等、食中毒予防の3原則（つけない・増やさない・やっつける）を徹底しましょう。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症発生状況
-令和6年（第33週まで）と過去5年間平均の比較-



食中毒予防の3原則

つけない

食事前、排便後の手洗い・消毒
調理器具の洗浄・消毒、使い分け



増やさない

食材の適切な温度での保存
調理後はすぐに喫食



やっつける

食材の十分な加熱（75℃で1分間以上）



調理器具は洗剤を使用して洗浄後、殺菌



川崎市
KAWASAKI CITY

発行 川崎市健康安全研究所・健康福祉局保健医療政策部感染症対策担当・各区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）
（問合せ先）044-276-8250 令和6年8月20日作成