

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】

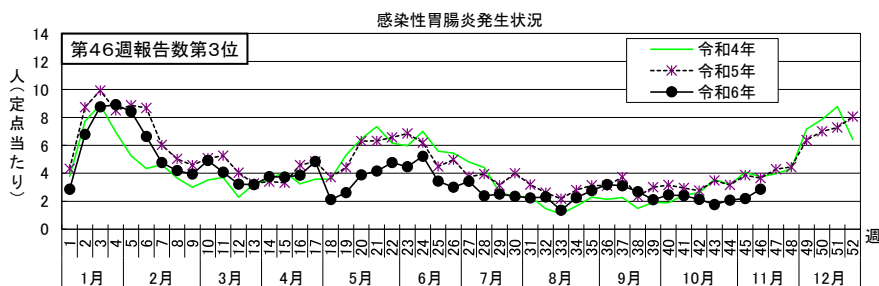
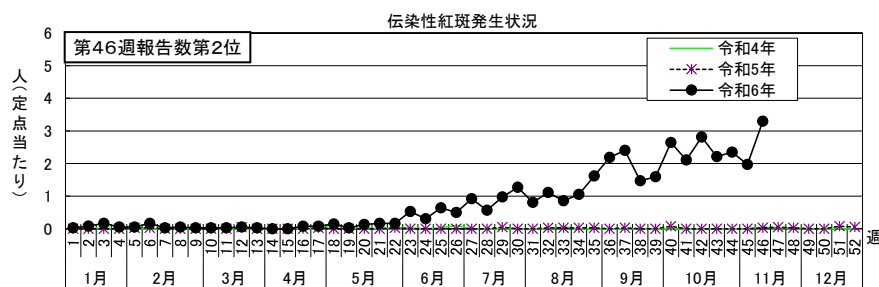
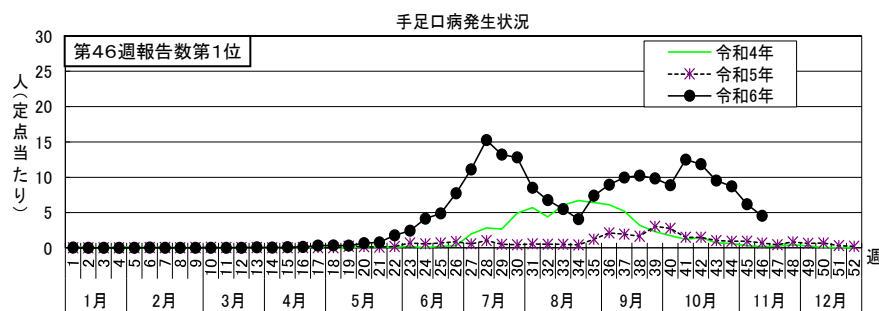
令和6年11月11日（月）～令和6年11月17日（日）〔令和6年第46週〕の感染症発生状況

第46週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1）手足口病 2）伝染性紅斑 3）感染性胃腸炎でした。

手足口病の定点当たり患者報告数は4.54人と前週（6.19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。

伝染性紅斑の定点当たり患者報告数は3.30人と前週（1.97人）から増加し、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2.86人と前週（2.19人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



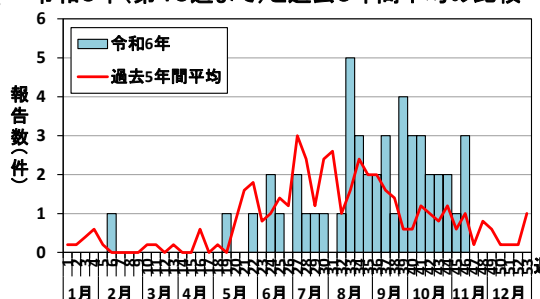
腸管出血性大腸菌感染症にも御注意を！

腸管出血性大腸菌感染症は、強い毒素を産生する大腸菌を原因とする感染症です。主に夏季に流行しますが、今年は10月以降も報告が続いています。

腸管出血性大腸菌は牛等が腸管内に保菌しているため、肉類の喫食には注意が必要です。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分以上）し、生肉や加熱不十分な肉類の喫食は避けましょう。

また、国立感染症研究所が発行している「IDWR*」によると、韓国で喫食したユッケや生レバーが原因と推定される事例が増加しているとのことです。生食用牛肉の提供の法規制は国や地域により異なりますが、生肉の摂取が感染リスクとなることは変わりません。渡航先でも肉類は十分に加熱してから食べることが重要です。* 感染症発生動向調査週報

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46週まで）と過去5年間平均の比較



【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裏返す。

③肉をよく焼き、箸を使って取り上げる。

よく噛んで食べましょう。



川崎市ホームページ：「食中毒の予防について」より作成