

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】

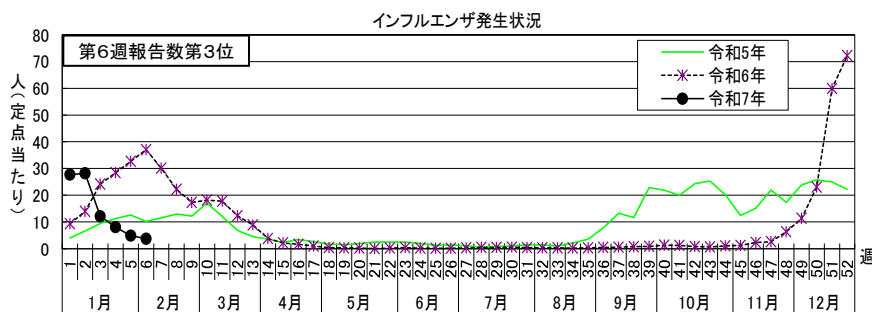
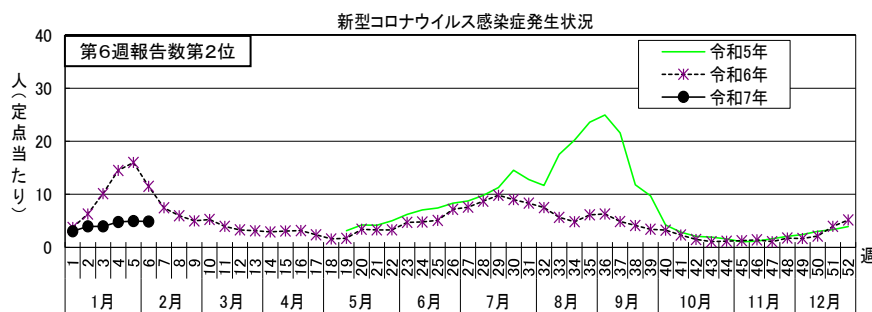
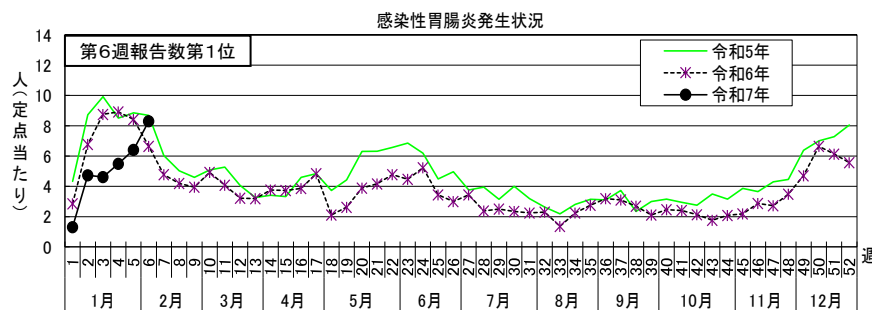
令和7年2月3日（月）～令和7年2月9日（日）〔令和7年第6週〕の感染症発生状況

第6週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1）感染性胃腸炎 2）新型コロナウイルス感染症 3）インフルエンザでした。

感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は8.30人と前週（6.41人）から増加し、例年より高い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4.90人と前週（4.98人）から横ばいでした。

インフルエンザの定点当たり患者報告数は3.69人と前週（4.84人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。



感染性胃腸炎の報告数が増加中～食中毒にも御注意を！～

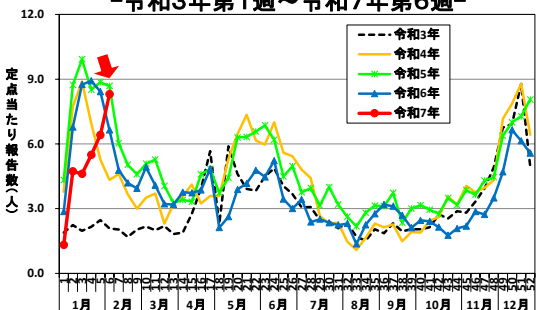
川崎市における令和7年第6週（2月3日～2月9日）の感染性胃腸炎の患者報告数は、定点当たり8.30人となり3週連続で増加しました。

感染性胃腸炎は嘔吐や下痢等を主症状とする疾患で、毎年秋から冬にかけて流行します。ウイルス感染によるものが多く、主な病原体であるノロウイルスは食中毒の原因にもなります。また、細菌ではウェルシュ菌やカンピロバクター、寄生虫ではアニサキスが主な食中毒の原因として報告されています。病原体の種類により症状や予防対策が異なりますので、今一度確認しましょう。

食中毒の原因となる主な病原体一覧

病原体	主な症状	潜伏期間	主な原因食品	予防対策例
ウイルス性食中毒				
ノロウイルス	嘔吐、下痢、腹痛	1～2日	貝類（生食用以外の二枚貝等）	食材は十分に加熱（中心部を85～90℃で90秒間以上）
細菌性食中毒				
ウェルシュ菌	下痢、腹痛	6～18時間	煮込み料理（煮物、カレー等）	食品は早めに喫食、常温のまま放置しない。
カンピロバクター	下痢、発熱、嘔吐、腹痛、筋肉痛	1～7日	生や加熱不十分な肉（鳥刺しや生レバー等）	・生や加熱不十分な肉は喫食しない。 ・食肉は十分に加熱（中心部を75℃で1分以上）
腸管出血性大腸菌	激しい腹痛、下痢、血便、急性腎不全	3～8日	生や加熱不十分な肉（牛コックや生レバー等）	・生肉に触れた手や調理器具はよく洗う。
ボツリヌス菌	嘔吐、下痢、言語障害、嚥下障害、呼吸困難、乳児では便秘	8～36時間	缶詰、瓶詰、真空パック食品、乳児ではハチミツ	缶詰等が膨張している場合や、臭いがある場合は喫食しない、乳児にハチミツは与えない。
寄生虫による食中毒				
アニサキス	激しい腹痛、嘔気、嘔吐、腹膜炎	数時間～十数時間	魚介類の刺身（サバ、アジ、イカ等）	魚介類の内臓は生で喫食しない。 ※加熱調理（中心部60℃で1分以上）でアニサキスの幼虫は死にます。

川崎市における感染性胃腸炎発生状況 -令和3年第1週～令和7年第6週-



参考：農林水産省及び厚生労働省のホームページから一部抜粋