

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】

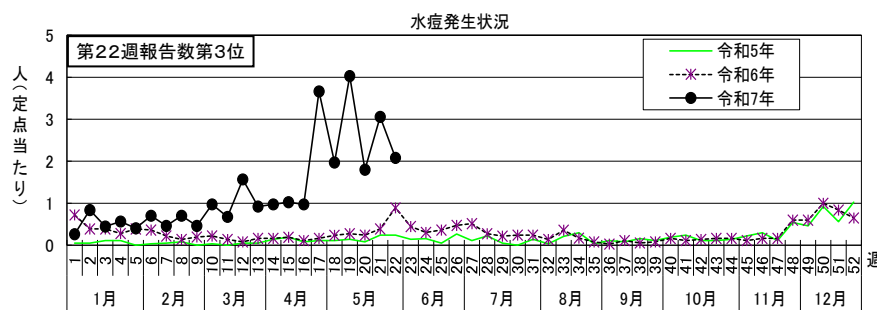
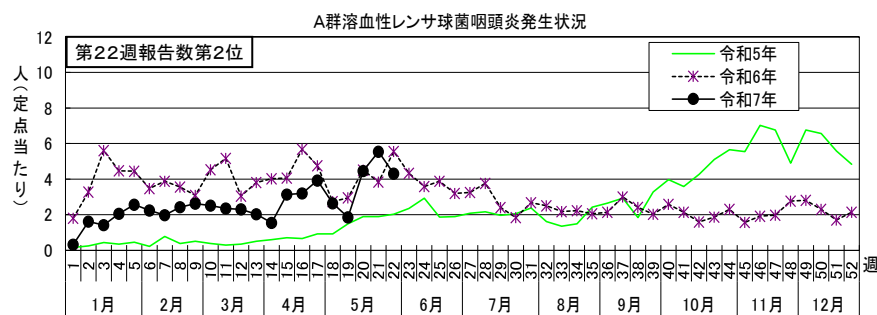
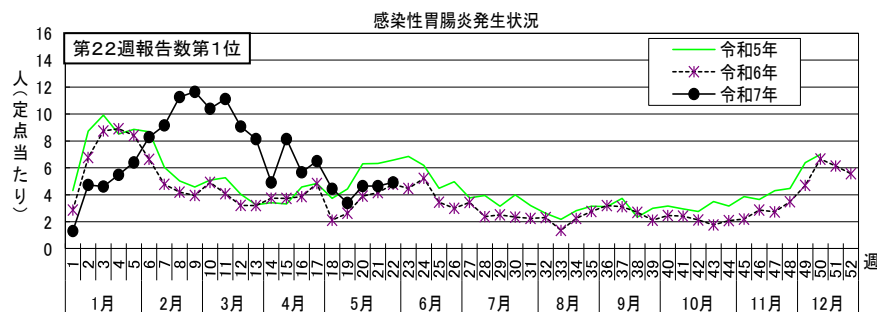
令和7年5月26日（月）～令和7年6月1日（日）〔令和7年第22週〕の感染症発生状況

第22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）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 3）水痘でした。

感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は4.92人と前週（4.66人）から増加し、例年並みの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4.31人と前週（5.54人）から横ばいで、例年より高いレベルで推移しています。

水痘の定点当たり患者報告数は2.08人と前週（3.06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。

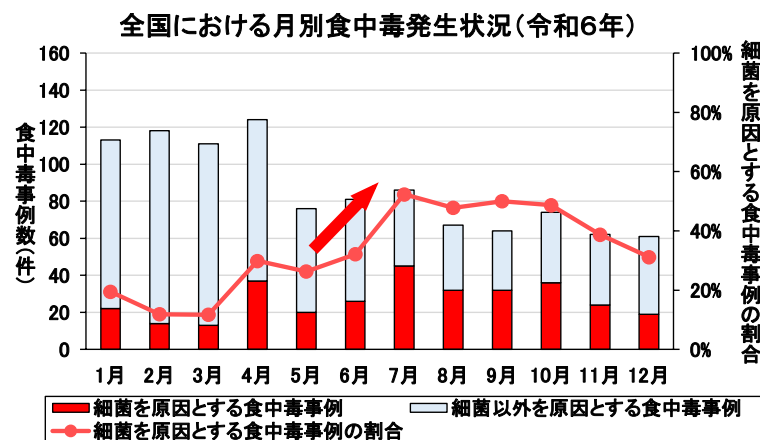


細菌性食中毒に注意しましょう！

食中毒の原因は、ウイルス、細菌、寄生虫など様々ですが、中でも細菌を原因とする食中毒の発生割合は夏季に増加します。気温や湿度が高くなる季節は食品中の細菌も増殖しやすくなり、食品の適切な管理が必要となります。

予防には「食中毒予防の3原則」を守ることが大切です。熱に強い細菌や毒素を産生する細菌もありますので、加熱（やっつける）だけではなく、つけない、増やさないことも重要です。

細菌性食中毒では、下痢や嘔吐による脱水だけでなく細菌によっては激しい腹痛や血便がみられることもあります。症状が重い場合は、早めに医療機関を受診しましょう。



食中毒予防の3原則

1 つけない

手洗いを徹底し、調理器具は使い分けましょう。

2 増やさない

常温に放置せず、低温で保存しましょう。

3 やっつける

十分な加熱や、器具の消毒をしましょう。