

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】

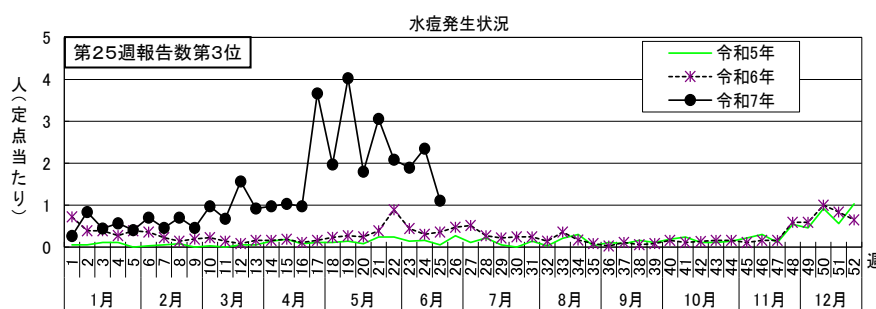
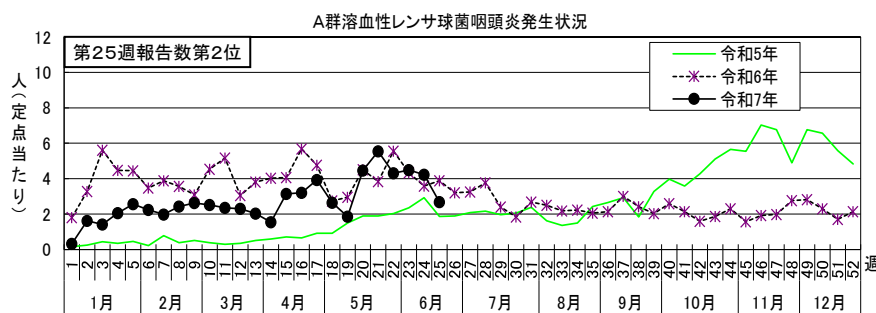
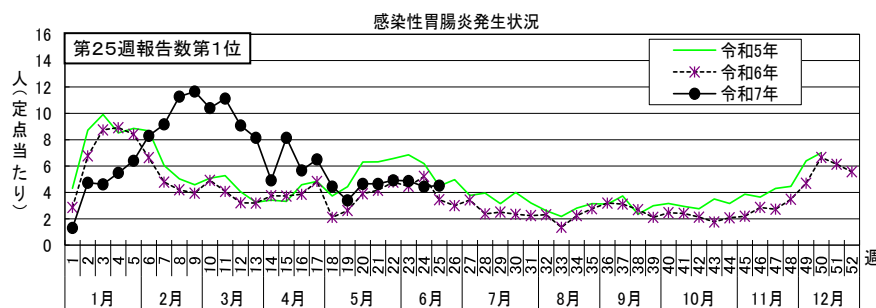
令和7年6月16日（月）～令和7年6月22日（日）〔令和7年第25週〕の感染症発生状況

第25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4.51人と前週（4.43人）から横ばいで、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2.68人と前週（4.22人）から減少し、例年並みの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1.11人と前週（2.35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。



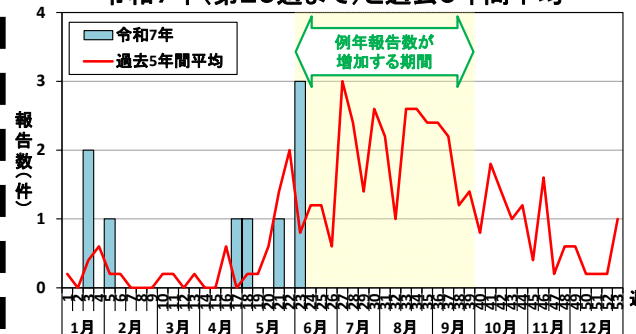
夏に気を付けたい感染症～腸管出血性大腸菌感染症～

腸管出血性大腸菌感染症は、強い毒素を産生する大腸菌（O157やO26など）を原因とする感染症で、主な症状は、激しい腹痛や頻回の水様性下痢、血便などです。中には溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの重篤な合併症を引き起こす場合もあり、特に小児や高齢者は注意が必要です。

腸管出血性大腸菌は、主に牛の腸管内に常在しますが、特に夏季は保菌率が高くなるといわれており、これに伴い報告数も例年6月～9月に増加します。

主な感染経路は菌に汚染された食品の摂取ですが、患者の便を介した二次感染もみられます。生肉や加熱不十分な肉の喫食は避け、排便後や食事の前などは手洗いや手指消毒を徹底しましょう。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症の発生状況
—令和7年（第25週まで）と過去5年間平均—



予防対策

【食中毒予防】

- ・生肉や加熱不十分な肉の喫食は避け、肉類は中心部まで十分に加熱する（75℃、1分以上）。
- ・肉を焼く際には、専用の器具（箸やトングなど）を使用する。
- ・生で食べる野菜は流水でよく洗う。
- ・まな板や包丁などの調理器具は、使用の都度洗剤を使用して洗浄する。
- ・食品は適切な温度で保管する。



【二次感染予防】

- ・排便後、食事や調理の前などは手洗い及び手指消毒を徹底する。

