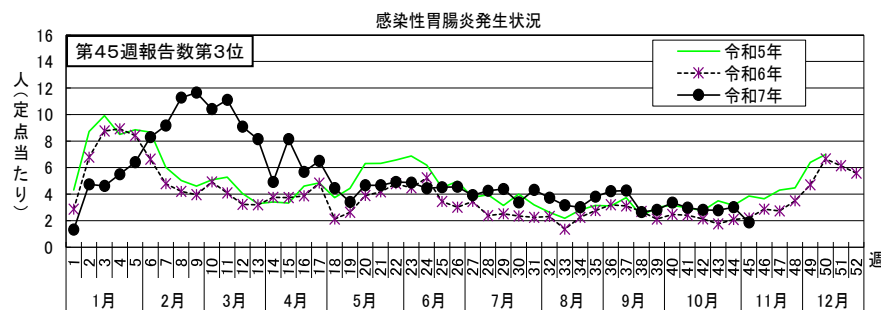
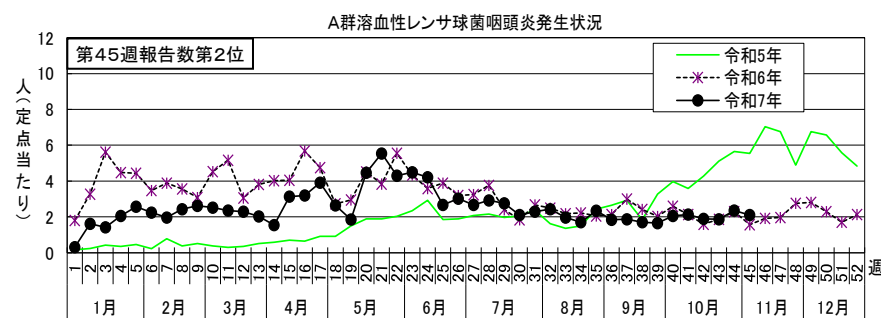
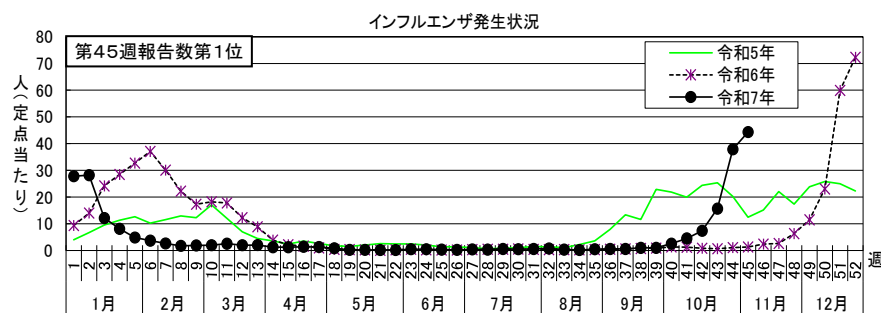


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和7年11月3日（月）～令和7年11月9日（日）〔令和7年第45週〕の感染症発生状況

第45週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1）インフルエンザ 2）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 3）感染性胃腸炎でした。
インフルエンザの定点当たり患者報告数は45.42人と前週（37.83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。
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2.11人と前週（2.35人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。
感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は1.86人と前週（3.00人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。



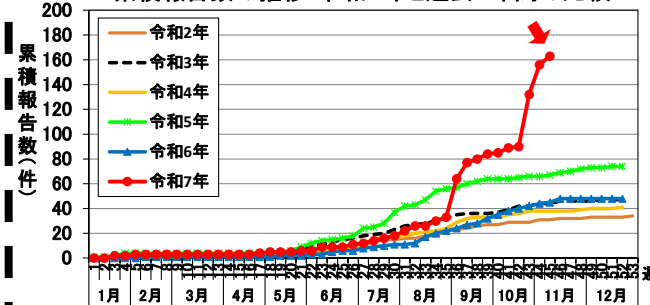
夏が過ぎても注意が必要です！～腸管出血性大腸菌感染症～

腸管出血性大腸菌感染症は、強い毒素を産生する大腸菌を原因とし、腹痛や下痢、血便等の症状を引き起こします。主に夏季に流行しますが、今年は9月以降に市内で2件の集団発生がありました。

腸管出血性大腸菌感染症の多くは3～5日の潜伏期間を経て発症します。加熱不十分な肉類等の喫食から数日後に血便がみられた場合は、本菌を原因とする出血性大腸炎の可能性もあるため、医療機関を受診しましょう。

腸管出血性大腸菌感染症は、菌に汚染された食物の喫食による感染の他に、人の手や調理器具等を介した二次感染もみられます。二次感染を防ぐためには、排便後や調理前の手洗いや、トイレ等の汚染された可能性のある場所の消毒を徹底することが有効です。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症
累積報告数の推移-令和7年と過去5年間の比較-



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）。
- ・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。

【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。
- ・トイレ等の汚染された可能性のある場所は、アルコール等で消毒する。
- ・便で汚れた衣類は、熱湯や塩素系消毒剤に浸して消毒後、他の衣類とは別に洗濯する。