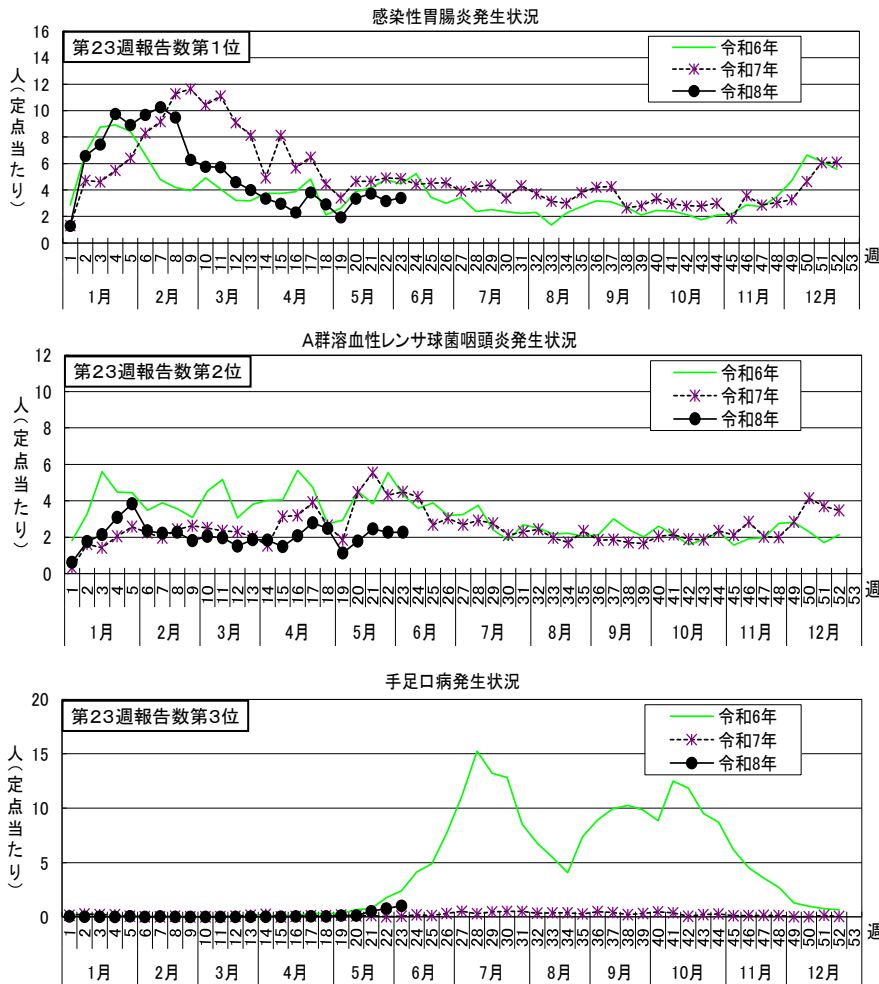


# 今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和8年6月1日（月）～令和8年6月7日（日）〔令和8年第23週〕の感染症発生状況

第23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）手足口病でした。  
 感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.41人と前週（3.16人）から横ばいで、例年より低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2.27人と前週（2.27人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。  
 手足口病の定点当たり患者報告数は1.03人と前週（0.78人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



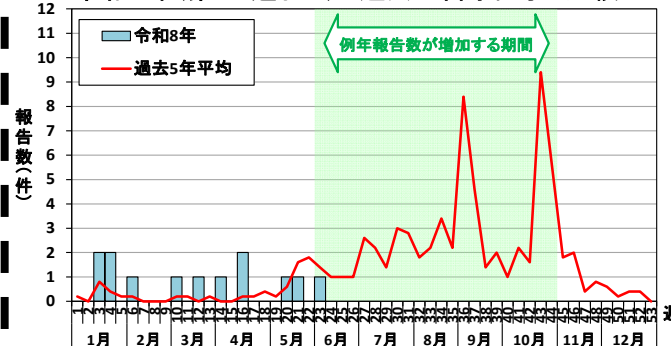
## 夏から秋にかけて御用心～腸管出血性大腸菌感染症～

腸管出血性大腸菌感染症は、毒素を産生する大腸菌を原因とする感染症です。菌に汚染された食肉、調理器具や人の手を介して菌で汚染された食品等を口にすることで、食中毒を引き起こすことがあります。また、菌が排泄された患者の便に触れることで、人から人への二次感染も起こします。

症状は、軽い下痢に留まることもありますが、激しい腹痛や血便を呈し、合併症を併発すると重症化して死亡する場合があります。

令和8年の川崎市内の報告数は例年よりも多く、第23週（6月1日～6月7日）までに計13件となっています。夏から秋にかけて報告数が増える傾向があるため、食品の取扱いや手洗いなどの対策を特に徹底しましょう。

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8年(第23週まで)と過去5年間平均の比較-



### 腸管出血性大腸菌感染症の予防方法

#### 【食中毒予防】

- 生で食べる野菜は流水でよく洗う。
- 肉、魚、野菜で調理器具を使い分ける。



- 生肉や加熱不十分な肉は食べない。
- 肉類は中心部まで十分に加熱する。（75℃、1分以上）



特にひき肉料理は内部まで菌に汚染されている可能性があります。生や生焼け状態で提供・販売されたハンバーグを、最後に自分で加熱してから喫食する場合も、中心部までしっかり焼きましょう！

#### 【二次感染予防】

- 調理の前、調理中、食事の前、排便後など、手洗いを徹底する。

