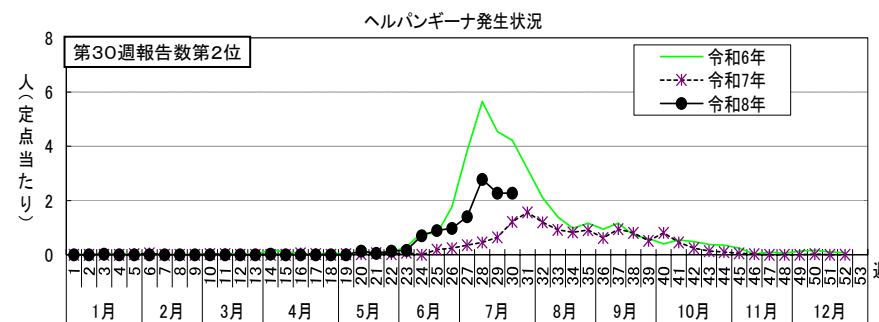
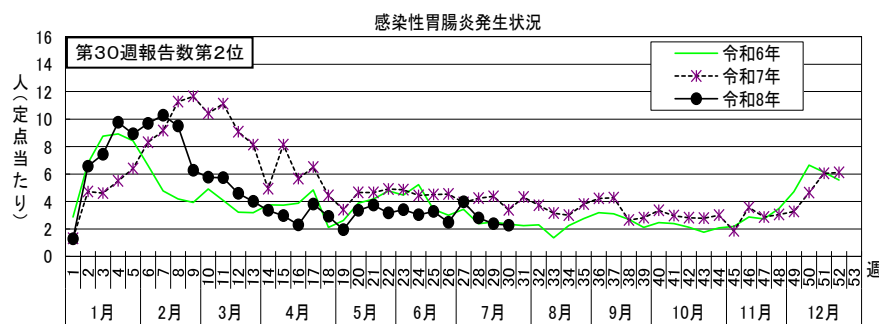
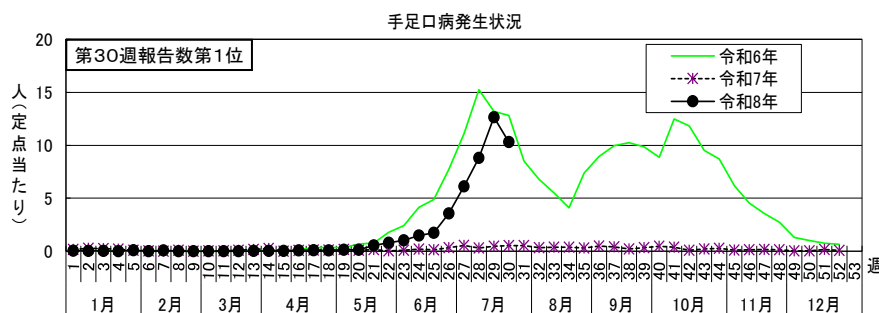


今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

令和8年7月20日（月）～令和8年7月26日（日）〔令和8年第30週〕の感染症発生状況

第30週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1）手足口病 2）感染性胃腸炎・ヘルパンギーナでした。
手足口病の定点当たり患者報告数は10.30人と前週（12.65人）から横ばいで、例年より高い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2.27人と前週（2.38人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。
ヘルパンギーナ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。

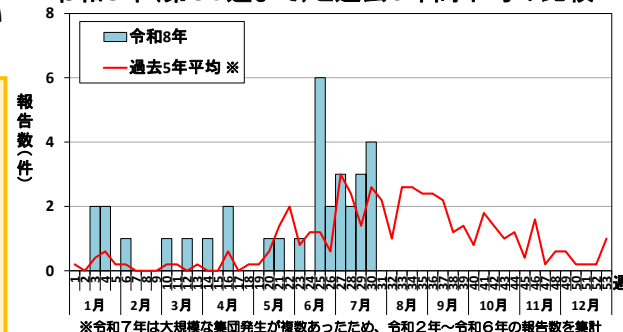


腸管出血性大腸菌感染症～肉を焼く時の注意点～

腸管出血性大腸菌感染症は、腹痛や水様性下痢、血便等を引き起こす感染症で、例年夏季に流行します。川崎市では、令和8年6月下旬から報告数が増加しており、第30週（7月20日～26日）には4件の報告がありました。

腸管出血性大腸菌感染症は、生や加熱不十分な肉類の喫食により感染することがあり、市内でも肉類の喫食が感染原因と推定される事例が複数報告されています。感染を防ぐためには、肉を十分に加熱することが重要です。また、生肉に触れた調理器具は菌に汚染されている可能性があるため、器具の取扱いにも注意しましょう。

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30週まで）と過去5年間平均の比較～



焼肉・バーベキュー等を楽しむために
～トンクと箸の使い分け～

- 生肉をトンクでつかみ、網に乗せる。
- 片面が焼けたら、トンクを使って肉を裏返す。
- 肉をよく焼き（中心部の温度75℃で1分以上）箸を使って取り上げる。

おいしく安全に
食べましょう。

川崎市ホームページ：「食中毒の予防について」より作成

渡航先でも生肉の喫食に要注意！

近年、海外で喫食した生肉が感染原因と推定される事例が増えています。生肉の喫食に関する規制は国や地域により異なりますが、感染リスクとなることは変わりません。渡航先でも肉はよく焼いてから食べましょう。