

「今、何の病気が流行しているか！」

(川崎市感染症発生動向調査事業—令和5年第15週)の情報提供について

市内の定点医療機関から提供された感染症の患者発生情報をもとに市民提供情報である「今、何の病気が流行しているか！（令和5年第15週）」を作成しましたのでお知らせします。

令和5年第15週（令和5年4月10日から令和5年4月16日まで）

第15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）インフルエンザ 3）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。

感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.32人と前週（3.41人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。

インフルエンザの定点当たり患者報告数は2.36人と前週（3.57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。

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0.70人と前週（0.59人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。

今週のトピックス

“カンピロバクター食中毒に注意しましょう！” について取り上げました。

カンピロバクターは、我が国における細菌性食中毒の主要な原因の1つであり、主に鶏や牛等の家きん・家畜が保菌しています。カンピロバクター食中毒の一般的な症状は、下痢や腹痛、発熱等で、通常は1週間ほどで軽快します。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児や高齢者等では重症化する危険性もあります。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することもあり、注意が必要です。

カンピロバクターの主な感染源には、生や加熱不十分な鶏肉、調理器具等の取扱い不備による二次汚染があります。肉類は中心部まで十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）し、他の食品と調理器具や容器を分ける等、予防対策の徹底を心がけましょう。

川崎市感染症発生動向調査事業では、感染症のまん延の防止と市民の健康の保持に寄与するべく、市内の定点医療機関（小児科定点37施設、インフルエンザ定点61施設、眼科定点9施設、基幹定点2施設）等から報告された感染症発生状況をもとに集計を行い、市内の感染症の発生状況の正確な把握と分析、市民や医療関係者への情報の提供を行っています。

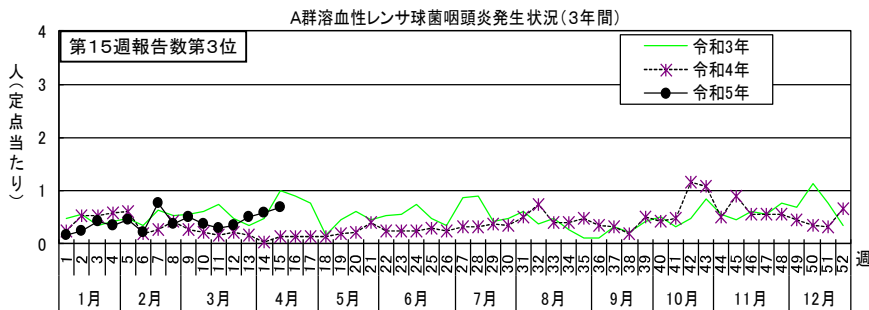
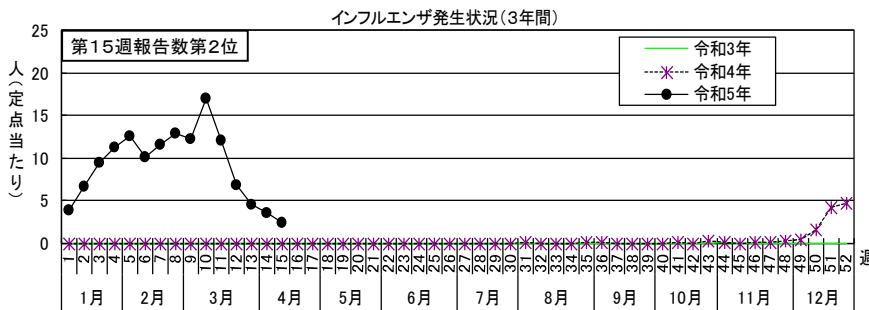
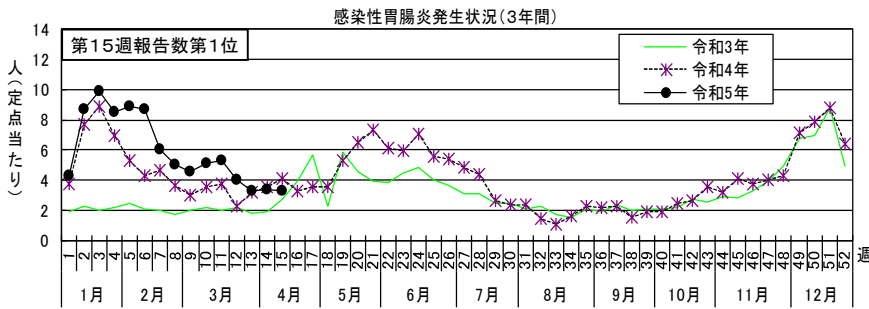
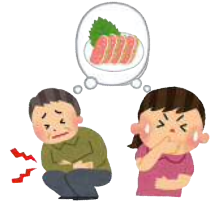
連絡先 川崎市健康福祉局保健医療政策部感染症対策担当 小田
電話044（200）2446
川崎市健康安全研究所 三崎
電話044（276）8250

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5年4月10日（月）～令和5年4月16日（日）〔令和5年第15週〕の感染症発生状況

第15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) インフルエンザ 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。
 感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.32人と前週（3.41人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。
 インフルエンザの定点当たり患者報告数は2.36人と前週（3.57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。
 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0.70人と前週（0.59人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



カンピロバクター食中毒に注意しましょう！

カンピロバクターは、我が国における細菌性食中毒の主要な原因の1つであり、主に鶏や牛等の家きん・家畜が保菌しています。カンピロバクター食中毒の一般的な症状は、下痢や腹痛、発熱等で、通常は1週間ほどで軽快します。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児や高齢者等では重症化する危険性もあります。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することもあり、注意が必要です。

カンピロバクターの主な感染源には、生や加熱不十分な鶏肉、調理器具等の取扱い不備による二次汚染があります。肉類は中心部まで十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）し、他の食品と調理器具や容器を分ける等、予防対策の徹底を心がけましょう。

カンピロバクター食中毒とは

- 【主な症状】
下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐等
- 【潜伏期間】
1～7日間
- 【感染経路】
経口感染
- 【主な推定感染源】
生や加熱不十分な鶏肉、調理器具等の取扱い不備による二次汚染
- 【合併症】
ギラン・バレー症候群（頻度はまれ）
呼吸筋麻痺を起こし、人工呼吸器を装着する例もあります。



食中毒の予防対策

肉類は十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）する。

肉類と他の食品は、調理器具や容器を分ける。

肉類を取り扱った後は十分に手を洗う。

肉類に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌する。