

「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4年第44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4年第44週）」を作成しましたのでお知らせします。

令和4年第44週（令和4年10月31日から令和4年11月6日まで）

第44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）手足口病 3）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎・突発性発しんでした。

感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.19人と前週（3.56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0.64人と前週（0.72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0.50人と前週（1.08人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。

突発性発しんの定点当たり患者報告数は0.50人と前週（0.31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

“ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました！”について取り上げました。

神奈川県では、令和4年11月7日にノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。ノロウイルスは、冬季の感染性胃腸炎の代表的な原因ウイルスです。川崎市においては、令和4年第44週（10月31日～11月6日）の感染性胃腸炎の定点当たり報告数が3.19人で、10月初旬頃から徐々に増加しており、今後の動向に注意が必要です。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈します。通常2～3日で回復しますが、乳幼児や高齢者等では重症化することもあります。感染者の嘔吐物や便には多量のノロウイルスが含まれており、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となるため、手指衛生、調理器具の洗浄・消毒、嘔吐物等の適切な処理、食材の十分な加熱等の予防対策を徹底しましょう。

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。

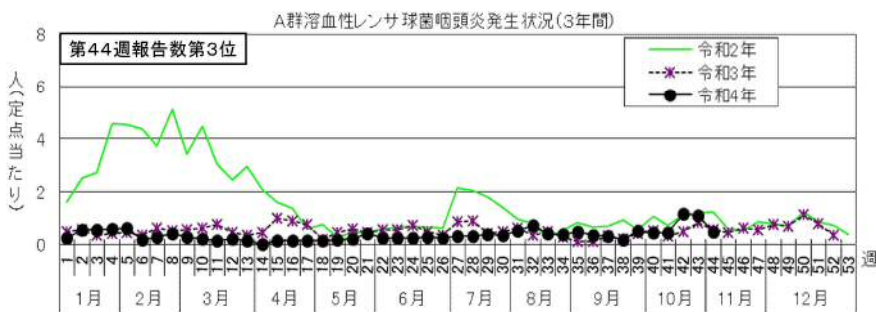
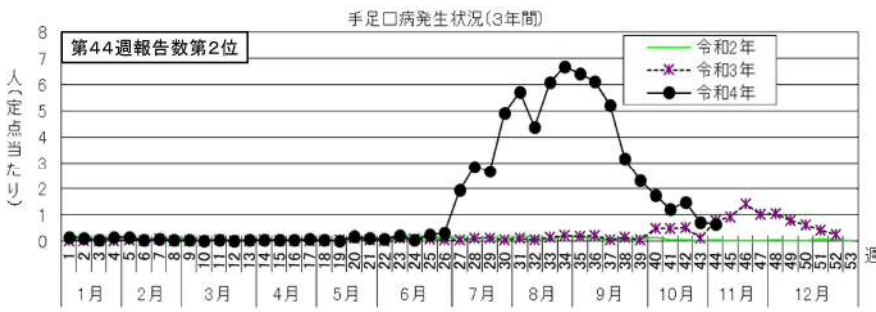
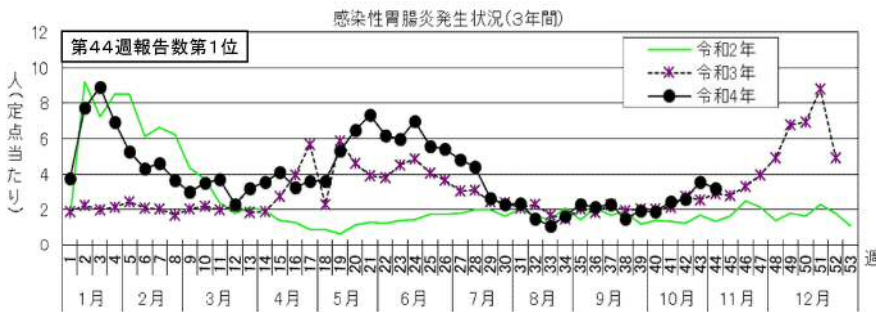
連絡先 川崎市健康福祉局保健医療政策部感染症対策担当 野木
電話044（200）2446
川崎市健康安全研究所 三崎
電話044（276）8250

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4年10月31日（月）～令和4年11月6日（日）〔令和4年第44週〕の感染症発生状況

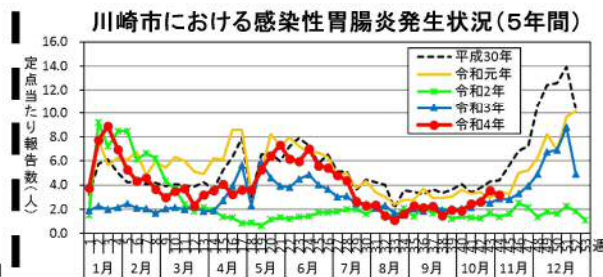
第44週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1）感染性胃腸炎 2）手足口病 3）A群溶血性レンサ球菌咽頭炎・突発性発しんでした。感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.19人と前週（3.56人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。手足口病の定点当たり患者報告数は0.64人と前週（0.72人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の定点当たり患者報告数は0.50人と前週（1.08人）から減少し、例年より低いレベルで推移しています。突発性発しんの定点当たり患者報告数は0.50人と前週（0.31人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。



ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました！

神奈川県では、令和4年11月7日にノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。ノロウイルスは、冬季の感染性胃腸炎の代表的な原因ウイルスです。川崎市においては、令和4年第44週（10月31日～11月6日）の感染性胃腸炎の定点当たり報告数が3.19人で、10月初旬頃から徐々に増加しており、今後の動向に注意が必要です。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈します。通常2～3日で回復しますが、乳幼児や高齢者等では重症化することもあります。感染者の嘔吐物や便には多量のノロウイルスが含まれており、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となるため、手指衛生、調理器具の洗浄・消毒、嘔吐物等の適切な処理、食材の十分な加熱等の予防対策を徹底しましょう。



ノロウイルスによる食中毒を予防するポイント

- ①トイレの後や調理の前等には必ず手を洗う。
- ②まな板などの調理器具は洗浄・消毒を！
- ③嘔吐物等を処理する場合には、直接触れない。
- ④食材は中心部まで十分加熱（85～90℃で90秒以上）

