

- ・新型コロナウイルス感染症の東京都の定点当たり報告数は、2.78で前週より増加しています。
- ・A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の東京都の定点当たり報告数は、3.91で前週より増加しています。

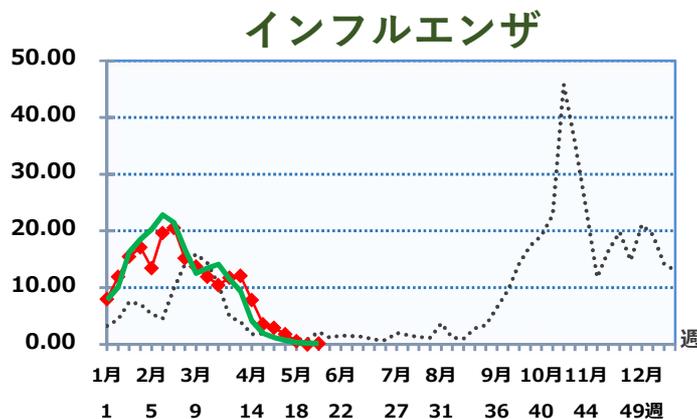
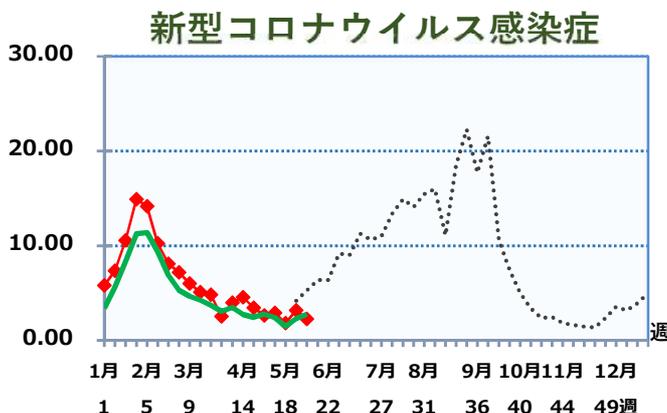
全数報告対象疾患

- （四類）レジオネラ症 1件 年齢は60代、推定感染地は国内、推定感染経路は不明
- （五類）梅毒 1件 早期顕症梅毒Ⅰ期、性別は男性、年齢は60代、推定感染地はカンボジア、推定感染経路は性的接触（異性間）

定点把握対象疾患

定点医療機関当たり患者報告数
(定点医療機関からの患者報告数÷定点医療機関数)

..... 2023北区
—◆— 2024北区
—■— 2024東京都



Topics

食中毒に注意！！

○【食中毒とは？】

食中毒を起こす細菌やウイルスなどのついた食品を食べた時に起こる、下痢や嘔吐、腹痛等の急性の胃腸炎症状のことです。多くは細菌性のものとウイルス性のものに区別されます。

【細菌性の食中毒】

代表的な細菌に、腸管出血性大腸菌（O157・O26等）・サルモネラ・ウェルシュ菌・セレウス菌があり、細菌性の食中毒は気温・湿度が高くなる梅雨の時期から夏期に多く発生します。食品についての細菌が増殖するには「水分」「37℃以上の温度」「食品（栄養）」の3つの条件が必要で、この条件がそろえば20分に一回増殖する細菌もあります。ただし、3つの条件のうち一つでも欠けると細菌は食品中で発育できません。

【ウイルス性の食中毒】

代表的なウイルスに、感染性胃腸炎の原因となるノロウイルス・ロタウイルス・腸管アデノウイルスがあり、ウイルス性の食中毒は低温・乾燥に強いので冬期にも発生します。これらのウイルスは人間の腸管で増殖するので、体内に入れないことが必要です。

【注意すべきポイント】

必ずしも食品がいたんだり、古くなった食品で起こるとは限らず、食中毒を引き起こす細菌やウイルスのほとんどは、食品の味や臭い、見た目を変えません。したがってヒトの味覚や嗅覚、視覚では察知できないため、まず手や食品に菌やウイルスをつけないことが大切です。

食中毒予防の三原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。トイレ（特に排便後）はもちろん、調理の前後にも念入りに流水と石けんで手洗いをしましょう。

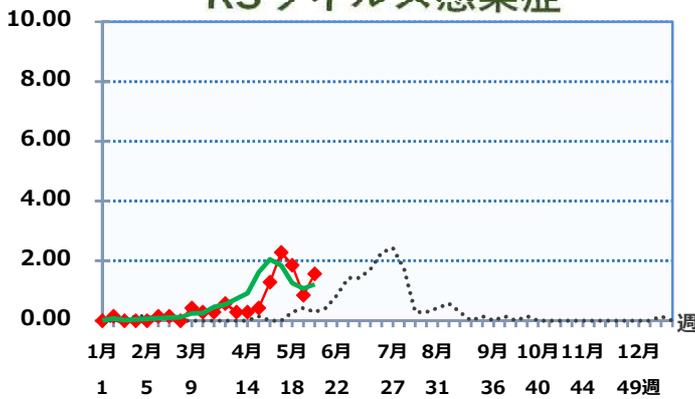
★細菌やウイルスの特徴をよく理解し予防に努めることが、食中毒を起こさない一番の近道です。

定点把握対象疾患

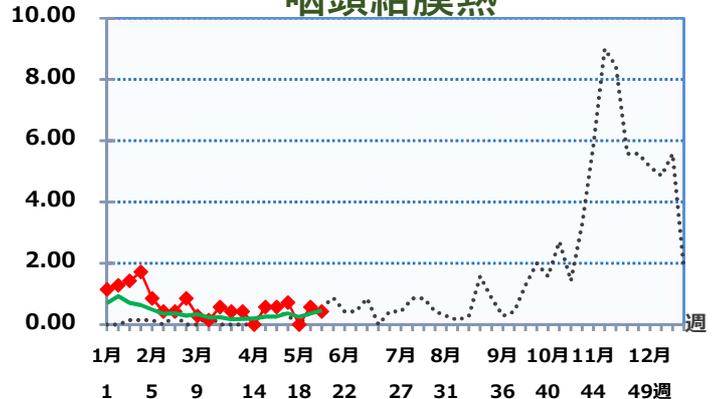
定点医療機関当たり患者報告数
(定点医療機関からの患者報告数÷定点医療機関数)

- 2023北区
- ◆ 2024北区
- 2024東京都

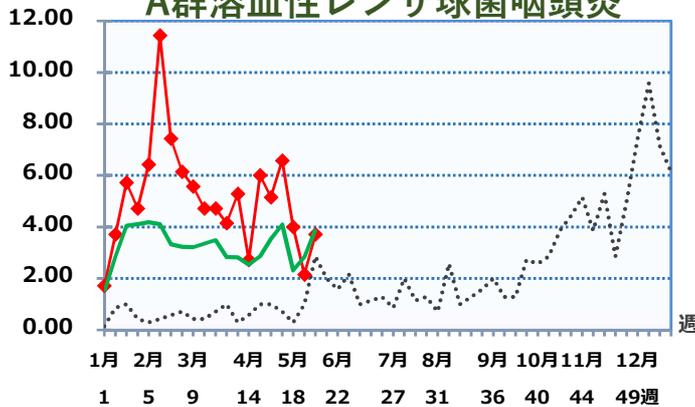
RSウイルス感染症



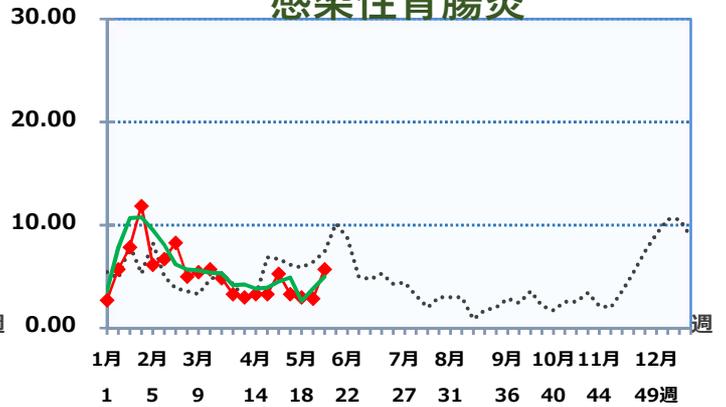
咽頭結膜熱



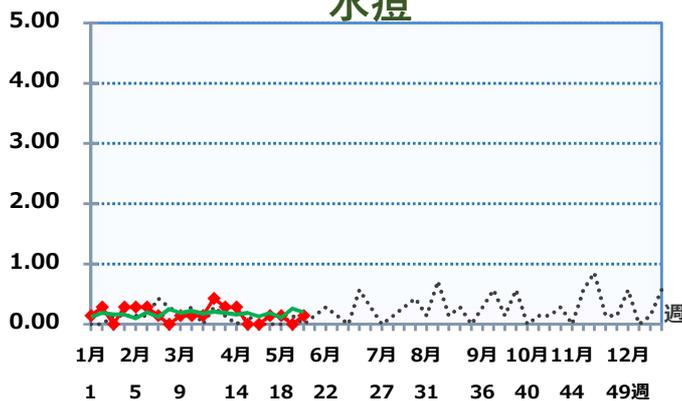
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎



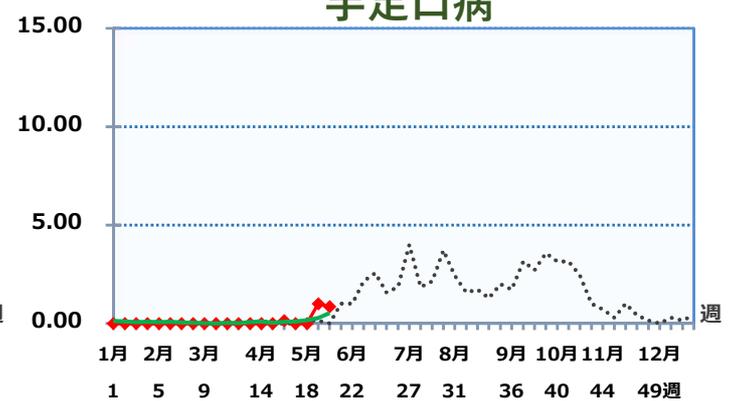
感染性胃腸炎



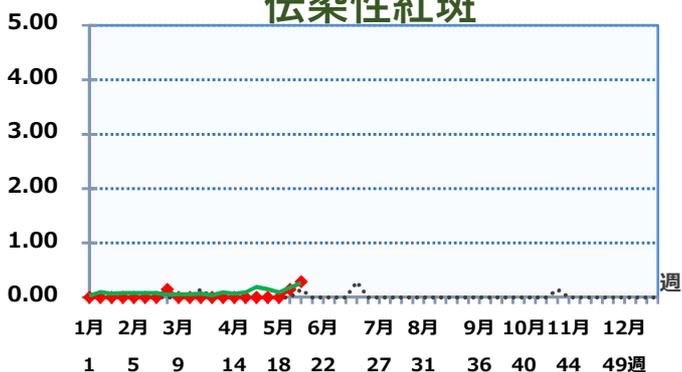
水痘



手足口病



伝染性紅斑



突発性発しん

