感染症週報

令和7年5月26日発行

小笠原での流行状況

第21週（ 5月19日 から 5月25日まで）

父島　感染性胃腸炎の報告がありました。

母島　特別な感染症の報告はありませんでした。

東京都全体での流行状況

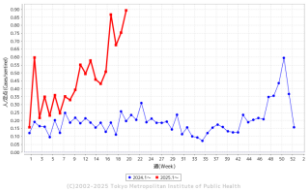
第20週（5月12日～5月18日）

【警報・注意報】
なし

注意報基準を下回りましたが、今後も注意が必要です

【ピックアップ】

- 水痘
  （定点患者報告数　0.89）



- 百日咳
  （累計1,274例）

- 伝染性紅斑
  （定点患者報告数　0.89）
- A群溶血性レンサ球菌咽頭炎
  （定点患者報告数　4.41）

感染症メモ

参考、出典：農林水産省

～食中毒の予防は買い物から～
　買い物の際は、汁漏れが心配な肉や魚などはビニール袋などに分けて入れ、冷蔵や冷凍の必要な食品は保冷して持ち帰りましょう。また、冷蔵や冷凍が必要な食品の温度が上がらないよう、買い物した後は寄り道をしないでできるだけ早く家に持ち帰りましょう。

食中毒だョ！全員集合

食中毒を引き起こす細菌の多くは
室温20℃以上で活発に増殖します。

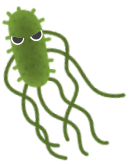
小笠原では5月～11月が食中毒の好発時期です（最低気温換算）。

黄色ブドウ球菌

　ヒトの皮膚、特に傷などにいます。傷を触ったり、傷のある手で食べ物を触ることで菌が付くので、お弁当など加熱した後に手作業をする食べ物が原因の多くとなります。手に傷があるときは食品用手袋を付けましょう。この菌が作る毒素は熱に強く、一度毒素ができてしまうと、加熱しても食中毒を防ぐことはできません。
　食後30分～6時間で、吐き気、腹痛などの症状が出ます。

熱に強い毒を作るよ！

サルモネラ菌



細かく分類すると2500種類以上いるよ！

　十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因となります。乾燥に強く、熱に弱い特徴があり、十分に加熱すれば防ぐことができます。
　食後12～48時間で、吐き気、腹痛、下痢、発熱、頭痛などの症状が出ます。

腸管出血性大腸菌

　十分に加熱されていない肉や生野菜などが原因となります。食材を十分に加熱すれば防ぐことができます。
　食後平均2～7日くらいで、激しい腹痛や血便などの症状が出ます。重い合併症を起こして死亡することもあります。

出血性の毒素を作るよ！

腸炎ビブリオ菌

8分で1匹が2匹になるから、4時間で10億匹以上になるよ！

　生の魚や貝などの魚介類が原因となります。塩分のあるところで増える菌で、非常に増殖が速いものの、真水や熱に弱い特徴があります。
　食後6～24時間で、激しい水様下痢や腹痛などの症状が出ます。

カンピロバクター

細菌食中毒の王様！

　生や加熱不十分な鶏肉料理、汚染された飲料水や生野菜などが原因となります。乾燥に弱く、十分に加熱すれば防ぐことができます。
　食後1～7日で、下痢、発熱、はきけ、腹痛などの症状が出ます。また、感染して数週間後に、手足の麻痺などがみられる「ギラン・バレー症候群」をおこすことがあります。

習慣にしよう！

感染予防の基本は手洗い

東京都島しょ保健所小笠原出張所