



感染症週報



小笠原での流行状況

第50週（12月8日から12月14日まで）

父島

特別な感染症の報告はありませんでした。

※ 先週報告のあった風しんは、PCR検査で陰性となりました。

母島

特別な感染症の報告はありませんでした。

※ 5例以上発生時に実数報告としています

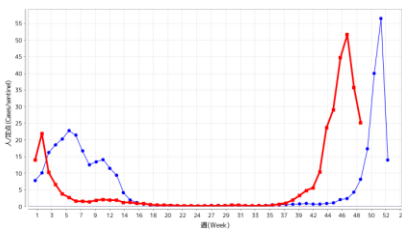
東京都全体での流行状況

第49週（12月1日～12月7日）

【警報・注意報】

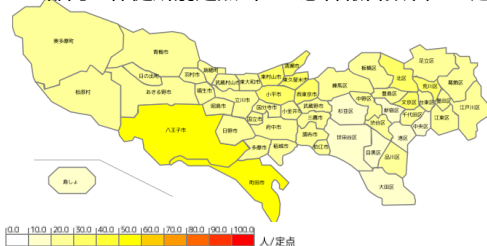
・インフルエンザ **警報レベル**
（定点患者報告数 25.17）

東京都内における定点当たり患者報告数の年別推移



(C) 2002-2025 Tokyo Metropolitan Institute of Public Health

都内の保健所別定点当たり患者報告数(第49週)



【ピックアップ】

- ・感染性胃腸炎
（定点患者報告数 6.04 ▲）
- ・A群溶血性レンサ球菌咽頭炎
（定点患者報告数 2.52 ▲）

感染症メモ

冬に流行するノロウイルス感染症では、しばしば「二枚貝の生食」が話題となります。実は二枚貝の体内でノロウイルスが“増える”わけではなく、貝が海水をろ過して栄養を取り込む際に、海水中のウイルスを効率よく“濃縮してしまう”ことが原因です。ホタテやカキなどの二枚貝は、1時間に自分の体積の数十倍もの海水を吸い込み、不要なものと一緒に体内にため込んでしまいます。これは自然界の「水質浄化装置」としての役割でもあり、実際に二枚貝は海の透明度を維持することに大きく貢献しています。ですが、ヒトがウイルスが蓄積している貝を生で食べると感染してしまいます。加熱するとウイルスは失活するため、**中心部85～90℃で90秒以上の加熱**が推奨されています。二枚貝の“掃除屋”としての特性を知り、冬の海の恵みを安全に楽しみましょう。



冬といえば「ノロウイルス」

冬場はノロウイルスなどによる感染性胃腸炎が増える季節です。少量で感染するため、家庭・学校・施設などで広がりやすく、おう吐物や下痢便の処理には特に注意が必要です。



予防のポイント

- ・手洗いは必ず石けん＋流水で20秒以上（できれば2回繰り返す）
- ・食材は十分に加熱（中心部85～90℃で90秒以上）
- ・タオル・食器の共用を避ける

便やおう吐物などの処理

家庭での対処（詳細は右のQRコードから）

- ・おう吐物はペーパーで覆い、手袋・マスクを着用して静かに処理
- ・床は**次亜塩素酸ナトリウム**で消毒
- ・吐いた衣類は塩素系漂白剤で浸け置き洗い
- ・換気をしっかり行う

学校・施設での対処（詳細は右のQRコードから）

（家庭での対処に加えて）

- ・共用部（手すり・ドアノブ等）の拭き掃除を強化

早めの対応で、家庭内・集団内での広がりを防ぎましょう。



家庭でできる
ノロウイルス
対処



防ごう！
ノロウイルス
食中毒