

このメールは大田区の配信情報提供サービスに登録されている方に送信しています。

大田区保健所メール 8 月号 令和 8 年 7 月 28 日

【 目 次 】

- 1 感染症情報
- 2 食中毒発生状況
- 3 トピックス
なし
- 4 特集
アニサキスによる食中毒に注意しましょう

1 感染症情報

◆感染症の最新情報はこちらから◆

↓↓↓

○大田区「感染症週報」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/kansen_taisaku/syuuhou.html

◆◆◆感染症流行状況について◆◆◆

手足口病が急増しています。都内の小児科定点医療機関からの第 27 週（6 月 29 日～7 月 5 日）における患者報告数が 11.72 と 2 年ぶりに都の警報基準を超え、大きな流行となっています。

大田区内でも手足口病が第 24 週（6 月 8 日～6 月 14 日）0.23 から第 28 週（7 月 6 日～7 月 12 日）8.15 と大きく増加しています。例年 8 月頃まで流行のピークが続くため、引き続き注意が必要です。

◆◆◆手足口病にご注意ください◆◆◆

手足口病はエンテロウイルス属のウイルスによる感染症です。小児を中心に夏に流行します。主な症状は、口の中、手のひら、足の裏などにできる 2～3mm の水ぼうそうの発しんで、3～7 日程度で消えます。発熱、食欲不振、のどの痛みなどの症状がみられることもあります。特別な治療法は無く、対症療法が中心になります。

感染経路はウイルスが含まれた咳やくしゃみを吸い込んだり、手についたウイルスが口に入ったりすることで感染します。症状がおさまった後も、2～4 週間は患者の便の中にウイルスが含まれます。

手足口病のウイルスにはアルコールが効きづらいという特徴があります。予防のポイントとして、こまめな「手洗い・うがい」や「マスクの着用」、咳やくしゃみをする時には口と鼻をティッシュ等でおおう「咳エチケット」を心がけることが大切です。特にトイレの後やおむつ交換の後、食事の前には手洗いを心がけましょう。

○大田区 HP「手足口病」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/kansen_taisaku/hoka_kansensyo/teashikuchibyou.html

◆◆◆夏休みに海外渡航される方へ◆◆◆

夏休みを利用して、海外へ渡航される方も多いと思います。海外旅行では、水・食べ物による感染症（食中毒）や、虫刺されによるデング熱などのリスクが高まります。

対策として、食事は十分に火の通った信頼できるものを食べて、生水・氷・カットフルーツの入ったものを食べることは避けましょう。蚊やダニに刺されないように、服装に注意し、虫よけ剤を使うなどしましょう。

感染症には潜伏期間があり、帰国後すぐに症状が出ないものもあります。旅行した後、しばらくしてから旅行関連の感染症が生じる可能性があります。医療機関にかかる際には、渡航先、滞在期間、現地での飲食状況、渡航先での活動内容、動物との接触の有無、ワクチン接種歴などについて必ず伝えた上で、受診してください。

○外務省海外安全ホームページ

<https://www.anzen.mofa.go.jp/index.html>

○厚生労働省検疫所（FORTH）「海外へ渡航される皆さまへ！」

https://www.forth.go.jp/news/20220722_00001.html

○厚生労働省検疫所（FORTH）「病気にならないために」

<https://www.forth.go.jp/moreinfo/topics/attention03.html>

2 食中毒発生状況

■大田区の食中毒発生状況

令和8年6月に食中毒は発生していません。

■東京都の食中毒発生状況

令和8年6月に、4件（患者17名）の食中毒が発生しました（令和8年7月15日現在）。食中毒の病因物質はノロウイルス1件（患者4名）、カンピロバクター3件（患者13名）でした。原因施設は全て飲食店（一般）でした。

○東京都「都内の食中毒発生状況（速報値）」

https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/tyuudoku/r8_sokuhou.html

3 トピックス

今月はありません。

4 【特集】アニサキスによる食中毒に注意しましょう

◆アニサキスとは

アニサキスとは寄生虫の一種で、サバ、イワシなど様々な魚介類に寄生します。体長2cm～3cm、幅0.5mm～1mmほどの白色の糸のような見た目をしています。魚の内臓に多く寄生していますが、一部のアニサキスは内臓から移動して、筋肉部位（刺身になる部分）にもいることがあります。アニサキスが寄生した魚介類を生または生に近い状態で食べると、アニサキスが人の胃や腸に刺入して、激しい腹痛等の症状を引き起こすことがあります。アニサキスは1匹でも発症することがあるので、魚介類の取扱いには注意が必要です。

◆家庭でできるアニサキス対策

アニサキスは、70℃以上の加熱や、業務用冷凍庫などで冷凍処理（-20℃で24時間以上）をすることにより死滅します。刺身など生食用の魚を購入する際は、あらかじめ冷凍処理されているもの（「解凍」と表示があるもの）を選ぶことで、アニサキス食中毒のリスクを低減できます。冷凍しない生の魚を食べる際は、調理の際によく目で見て取り除きましょう。アニサキスは、一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは死にません。適切な処理を行うことで、アニサキス食中毒を予防しましょう。

○大田区「アニサキス食中毒」

<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/bussitu/anisakisu.html>

○東京都「アニサキスによる食中毒」

https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anzen_info/anisakis/index.html

○食品安全委員会 リスクプロファイル

https://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/250307AnisakisRiskprofile.pdf

◆「知って防ごう！身近な食中毒」開催！

週末に身近な食中毒予防に関するイベントを開催します。アニサキスの実物展示も行いますので、お気軽にお立ち寄りください。参加は無料です。

- ・日時：令和8年8月1日（土）、2日（日） 午前10時～午後4時
- ・場所：イトーヨーカドー大森店 イベントスペース

