

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 1 月号 令和 7 年 12 月 26 日

【 目 次 】

- 1 感染症情報
- 2 食中毒発生状況
- 3 トピックス
 - 地域猫セミナー
 - 犬のしつけ方教室（屋内講座）
 - 令和 8 年度食品安全モニター募集
- 4 特集
 - 大田区食の安全・安心意見交換会を実施しました

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（定点報告疾患）について◆◆◆

インフルエンザは第 48 週（11 月 24 日から 11 月 30 日）29.86 から第 49 週（12 月 1 日から 12 月 7 日）18.38 へと減少していますが、引き続き都内では警報レベルが継続しています。感染性胃腸炎は第 48 週 7.77 から第 49 週 9.69 と増加しています。RS ウイルスは第 48 週 0.08 から第 49 週 0.38 と微増しています。

【インフルエンザ】

インフルエンザは、感染者の咳やくしゃみで飛び散るウイルスを吸い込む飛沫感染や、ウイルスが付着した手で目・鼻・口などの粘膜に触れることによる接触感染によって感染します。

予防のポイントは、こまめな手洗い・手指消毒、咳エチケットや必要時マスクの着用等基本的な感染防止対策です。重症化・肺炎予防として、うがいや口腔ケアも重要です。また、予防接種は重症化予防が期待できます。かかりつけ医に相談しましょう。

○大田区「インフルエンザ」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/kansen_taisaku/infuru_h1n1/tokutyou.html

○大田区「大田区高齢者インフルエンザ定期予防接種」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/yobou_sessyu/seijin/H25kourei infuru.html

○大田区「お子さまの小児インフルエンザ予防接種費用助成事業について【任意接種】」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/yobou_sessyu/kodomo/kodomo_infuru_yobou_sessyu_josei.html

◆◆◆麻しん（はしか）にご注意ください◆◆◆

麻しん（はしか）は、主に空気感染によって広がる非常に感染力が強い病気です。

感染すると、約 10 日から 12 日（最大 21 日）の潜伏期の後に、発熱・咳・鼻水など風邪のような症状を発症し、2 日から 3 日後には 39 度以上の高熱と発しんが出現します。脳炎や肺炎等の重篤な合併症を引き起こす場合もあるため注意が必要です。

免疫を持っていない人が感染すると 90%以上が発症するといわれているため、ワクチンを接種して、あらかじめ免疫を獲得しておくことが予防方法となります。定期予防接種の対象となるお子様がいる場合や、予防接種を受けたことのない成人の方は、早めに予防接種を受けましょう。

○大田区「麻しん（はしか）」

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

◆◆◆体調不良に備えた準備をしましょう◆◆◆

年末年始は多くの医療機関が休診となり、医療機関が大変込み合うことが予想されます。しかしながら、どんなに気を付けていてもウイルスや細菌に感染してしまうことがあります。感染症の予防とともに、病気に備えた準備をすすめましょう。

（１）医療品等の準備

自分に合った市販薬（解熱鎮痛薬、抗鼻炎薬、咳止めなど）、体温計、生活必需品（手指消毒剤、洗剤、ゴミ袋、マスク、トイレトペーパー、ティッシュペーパーなど）

（２）食料品の準備

水分補給ができるもの（スポーツ飲料、経口補水液、ゼリー飲料など）、体調がすぐれない時でも食べやすいもの（レトルトのおかゆ、パックごはん、うどんなど）、調理せずに簡単に食べられるもの（レトルト食品、缶詰、即席スープ、インスタント味噌汁、冷凍食品）など

（３）その他

かかりつけ医療機関の休業情報、救急受診ガイドの確認 など

○東京都保健医療局「感染に備えて準備をしておきましょう」

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/kansen/info/corona/corona_portal/shien/ryouyounisonaete

○東京都消防局「#7119 東京消防庁救急相談センター・東京版救急受診ガイド」

<https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/ts/ems/page03.html>

2 食中毒発生状況

■大田区の食中毒発生状況

令和7年11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7年11月に、5件（患者30名）の食中毒が発生しました（令和7年12月15日現在）。食中毒の病因物質はカンピロバクター2件（患者13名）、ウエルシュ菌1件（患者5名）、ノロウイルス1件（患者11名）、アニサキス1件（患者1人）でした。原因施設はカンピロバクターについては2件とも飲食店（一般）、ウエルシュ菌は不明、ノロウイルスは飲食店（一般）、アニサキスは飲食店（すし）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/r7_sokuhou.html

3 トピックス

■地域猫セミナー

飼い主のいない猫（いわゆる野良ねこ）による問題に対して地域住民が主体となって取り組む「地域猫活動」について専門家をお招きして講演会を開催します。

本年度は「大岡山まちねこプロジェクト」さんに大岡山共生モデル地区の事例をご紹介します。具体的な活動のイメージを持てるような内容になります。

猫のお世話をしている方も、猫の被害でお困りの方も、みんなが住みよいまちづくりをめざしましょう。

【日程】令和8年2月7日（土）14時～16時（13時30分開場）

【会場】大田区民ホール・アプリコ 小ホール（大田区蒲田五丁目37番3号）

【定員】先着100名程度

【対象者】区内での地域猫活動に興味がある方、始めてみたい方

【費用】無料

【申込方法】電子申請。電話も可。令和8年2月5日（木）まで。

※詳しくはホームページをご覧ください。

○大田区ホームページ 「【講演会】令和7年度地域猫セミナー」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/pet_dog_cat/oshirase/kainusinoainainekotaisaku-lecture.html

■犬のしつけ方教室（屋内講座）

愛犬のしつけでお困りのことはありませんか？

公益社団法人東京都獣医師会大田支部と共催で犬のしつけ方教室（屋内講座）を開催します。この教室は、NPO 法人救助犬訓練士協会（RDTA）をお招きして愛犬との楽しい生活のために、飼い主として知っておきたいマナー、犬の習性、しつけ方などについて、実演を交えて講演します。

これから犬を飼う予定の方も参加できますので、是非お越しください。

【日程】令和8年2月15日（日）14時～16時（13時30分開場）

【会場】消費者生活センター 大集会室（大田区蒲田五丁目13番26号）

【定員】先着70名程度

【費用】無料

【申込方法】不要 当日直接会場へお越しください。

※本教室は、屋内講座（座学）です。愛犬を連れての参加はできません。

※詳しくはホームページをご覧ください。

○大田区ホームページ「令和7年度犬のしつけ方教室（屋内講座）」

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/pet_dog_cat/oshirase/dog_shitsukekatakouenkai.html

■令和8年度食品安全モニター募集

内閣府食品安全委員会では、食品の安全性の確保に関する施策等について直接ご意見をお寄せ頂くため「食品安全モニター」制度を設けており、現在、来年度のモニターを募集しています。年度途中での募集はありませんので、ぜひこの機会にご応募ください。

○応募締切 令和8年1月23日（金）23時59分

○募集人数 100名程度

○任期 1年間（令和8年4月1日から令和9年3月31日まで）

※活動状況等に応じて、延長が認められます（延長は1年毎、最長5年間）

○応募要件 令和8年4月1日時点で満18歳以上かつ、全ての応募資格に該当する方

○応募方法 下記リンク先の応募フォームから応募してください。

○お問合せ 内閣府食品安全委員会事務局「食品安全モニター」担当

電話 03-6234-1154/1146（平日10：00～17：00）

応募要件等の詳しい内容は下記リンク先でご確認ください。

○内閣府食品安全委員会「令和 8 年度食品安全モニター募集のご案内」

<https://www.fsc.go.jp/monitor/>

4 【特集】大田区食の安全・安心意見交換会を実施しました

大田区では平成 16 年から、食の安全について、行政・事業者・消費者で相互理解を深めるため、「大田区食の安全・安心意見交換会」を行っています。今年は、「チョコっと知りたい!! 食品工場のひみつ」をテーマに、大田区に本社がある(株)メリーチョコレートカムパニーの方をお招きし、食品工場における食品衛生の取り組みについてご講演いただきました。また後半には、チョコレートのテンパリングについてお話いただいた後、参加者のみなさまとチョコレートを用いてミルフィーユ生地へのトッピング体験を実施していただきました。

保健所からは、食品衛生監視員の仕事や食品表示に関する講義を行った後、家庭での食品衛生につながる体験として、まな板の洗い方実験を行いました。調理器具が汚れている状態で調理してしまうと、その器具の汚れを原因とする食中毒を引き起こしてしまう可能性があります。そこで本特集では、器具の洗浄・消毒について衛生管理のポイントをご紹介します。

■「洗浄」→「消毒」→「乾燥」の順番が大事

まな板など調理で使った後の器具は、「洗浄」で物理的に汚れや菌を落とし、「消毒」で菌をやっつけ、「乾燥」させて水分を除去し菌を増殖させない、といった流れが基本になります。洗浄が不十分だと汚れが邪魔し、消毒が効かないだけでなく、汚れの奥の隠れた菌が時間の経過とともに増殖してしまい、次回使用するときには多量の菌が食品を汚染してしまいます。調理器具を使用した後は、洗剤で確実に汚れを落としてから消毒するようにしましょう。また、水分も菌の繁殖の要因となりますので、消毒後はしっかりと乾燥させましょう。

■「洗浄」のポイント

流水で汚れやごみを除去した後に、洗剤を含ませたスポンジで洗浄していき、最後に流水で十分にすすぎます。この時、使用する水の温度は 40℃程度の微温水が望ましいです。

■「消毒」のポイント

・アルコール

水気を拭き取ってから噴霧し、乾燥させるか、もしくはペーパータオルで拭きのばしてください。

・熱湯

耐熱性の器具であることを確認し、かけ流してください。

・次亜塩素酸ナトリウム溶液

製品によっては材質が使用に適していないことや、希釈方法や浸漬する時間が異なりますので、その製品の表示の通りに使用してください。ノロウイルスにも効果的です。

今年度の「大田区食の安全・安心意見交換会」の様子や過去の内容については、大田区のホームページに掲載しておりますので、ご参考にしてください。

○大田区「食の安全・安心についての意見交換会」

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

★「手洗い実験キット」の貸し出しをしています

大田区保健所では「手洗い実験キット」の貸し出しを実施しています。普段行う手洗いの状況を目で見て確認することができます。

「手洗い実験キット」の貸し出しを希望される方は、電話またはオンライン申請（LoGoフォーム）による申し込みができます。

【電話の場合】

大田区保健所生活衛生課（5764-0698）にお問い合わせください。

【オンライン申請（LoGo フォーム）の場合】

<https://logoform.jp/form/8BrJ/949830>

詳しくはこちらへ↓大田区のホームページ

○「手洗い実験キット」の貸し出しをしています

<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/tearai-kit.html>

」」」

登録情報の変更・配信停止は以下 URL からお願いします。

<http://hokenjyo.city.ota.tokyo.jp/>

大田区保健所メールにご登録いただき、誠にありがとうございます。また、本メールの内容を充実させていきたいと考えております。

ご質問、ご意見、ご感想を以下のアドレスにお寄せください。

次号は、1 月末に配信予定です。

eisei@city.ota.tokyo.jp

担当 高野 水野