

感染症についてのお知らせ

墨田区保健所 保健予防課 感染症係
電話 03-5608-6191(直通) FAX 03-5608-6507

令和7年
8月号



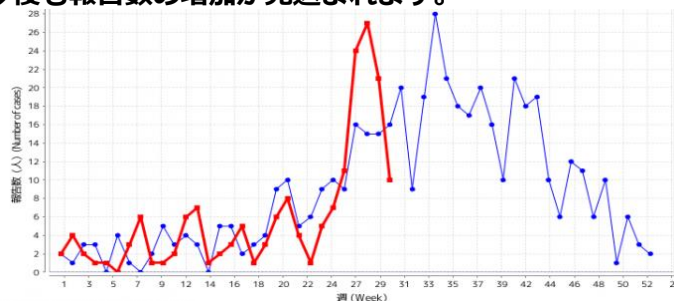
東京都内の感染症流行情報

出典：東京都感染症情報センター「東京都感染症発生動向調査週報」

第30週（7月21日～7月27日）の流行情報

・腸管出血性大腸菌感染症

東京都 10件（前週 21件） 墨田区 0件（前週 1件）
→都内では27週・28週で報告数が大きく増加しており、
今後も報告数の増加が見込まれます。



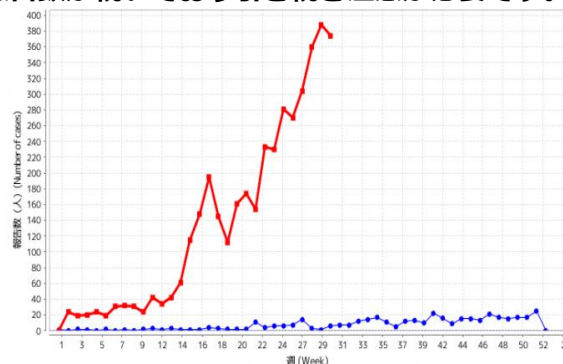
(C)2002-2025 Tokyo Metropolitan Institute of Public Health

・百日咳

東京都 374件（前週 380件）

墨田区 8件（前週 3件）

→墨田区内・都内でも過去4年間を大きく上回る報告数が続いており引き続き注意が必要です。



海外への渡航前に注意点を確認しましょう

出典：FORTH「海外へ渡航される皆さまへ！」

長期休みで海外旅行に行かれる際には、日本にはない感染症に注意が必要です。時差や気候の違いなどから様々なストレスを受け、自覚がないまま免疫力が低下してしまうことで病気にかかりやすくなってしまいます。無理のないスケジュールを心がけ、避けられる危険を正しく避けて楽しい旅行にしましょう。

▶渡航前のポイント

感染症には、治療する手段がないものがあります。特に、命に関わるような感染症については**予防接種は最も重要な対抗手段となります。**

渡航地や渡航先での行動によって、注意すべき感染症は異なります。

まずは、これまでにご自分が受けた**予防接種を母子手帳で確認**しましょう。海外渡航時に推奨される予防接種で未接種のものがあれば、時間的な余裕をもって医師に相談をしましょう。



▶渡航中のポイント



十分に火の通ったものを食べましょう

感染の可能性が高いのは食べ物や水を介した消化器系の感染症です。生水・氷・カットフルーツの入ったものは避け、十分に火の通ったものを食べましょう。



蚊・ダニに刺されないよう対策を行いましょう

日本で発生していない、動物や蚊・マダニなどが媒介する病気が流行していることがあります。服装に注意し、虫よけ剤を使うなどしましょう。



動物にむやみに触らないようにしましょう

動物は、狂犬病や鳥インフルエンザ等のウイルスを、ヒトコブラクダはMERSコロナウイルスを持っていることがあります。むやみに近寄ったり、触らないようにしましょう。

▶渡航前に確認しておきたいサイト



FORTH
「海外渡航のための
ワクチン」



FORTH
「渡航先の情報
国・地域別情報」



国立健康危機管理研究機構
感染症情報提供サイト
「日本の予防接種スケジュール」



FORTH
「渡航前の準備
お役立ち情報」

世界における麻しんの流行状況

麻しん報告数上位10の国々

国名	報告数
イエメン	15,344
インド	9,677
パキスタン	8,946
キルギス	7,307
アフガニスタン	7,252
エチオピア	6,184
ルーマニア	5,414
ナイジェリア	2,730
インドネシア	2,569
ロシア連邦	2,226

WHO(世界保健機関) 麻しん報告数 (2024年11月～2025年4月)

令和7年6月現在、一部改定

日本国内で届出された麻しん症例の推定感染地域



2025年第1頁～第23頁 (令和6年12月30日～令和7年6月8日)

<https://www.who.int/news/immunisation-vaccines-and-biologicals/immunisation-analysis-and-surveillance/monitoring/provisional-monthly-measles-and-rubella-data>

海外にて麻しんの流行が報告されており、特にベトナム、タイ、モンゴル、フィリピンなどを推定感染地域とする日本での輸入感染事例の報告が増加しています。

▶ 麻しんの予防には
予防接種が有効です

麻しんは感染力がきわめて強く空気感染するため、手洗い・マスクのみで予防はできません。

予防接種が最も有効な予防法といえます。

麻しん含有ワクチン(麻しん風しん混合ワクチン:MRワクチン)を1回接種することによって、95%程度の人が麻しんウイルスに対する免疫を獲得することができますと言われています。2回の接種を受けることで1回の接種では免疫が付かなかった方の多くに免疫をつけることができます。

▶ 墨田区での麻しんの予防接種

【任意接種の対象者】

詳細は下記のQRコードより墨田区HPをご確認ください。

【定期予防接種の対象年齢】

1期: 1歳以上2歳未満

2期: 5歳以上7歳未満で、
小学校就学前の
4月から3月31日までの1年間

生年月日	条件
平成19年4月2日から 平成31年4月1日までに生まれた お子さん	「MR」または「麻しん」または「風しん」の予防接種を定期接種期間中に受ける事ができなかった方 (麻しん・風しんの両方を罹患した者は除く)
令和2年4月2日以降に 生まれた生後24ヶ月以上のお子 さん	「MR」1期予防接種が未接種 (麻しん・風しんの両方を罹患した者は除く)



夏は腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう

出典：東京都感染症情報センター

▶ どうやって感染するの？

原因菌はベロ毒素を産生する大腸菌(O157、O26など)です。感染経路は、菌に汚染された食品を摂取する経口感染と、患者の便や菌のついたものに触れる接触感染です。

▶ どんな症状がでるの？

2～9日ほどの潜伏期を経て激しい腹痛を伴う下痢、血便をおこします。乳幼児や高齢者が感染した場合は重症化しやすく、発症後約5%が溶血性尿毒症候群(HUS)や脳症などの合併症をおこす場合があります、最悪の場合死に至ることもあります。

▶ どう予防すればいいの？

食材ごとのリスクを把握し、右記の食中毒予防の6ポイントを守りながらの調理を心がけましょう。

POINT 1 食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

POINT 2 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持

入れるのは7割程度に

扉を開ける時間はなるべく短く

POINT 3 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルは清潔なものを使う

ゴミはこまめに捨てる

肉・魚を切ったら熱湯消毒

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

こまめに手を洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

POINT 4 調理

調理を途中で止めた食品は冷蔵庫へ

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

作業前に手を洗う

加熱は中心まで十分に(肉は中心部分の「も」色が変わるまで)

台所は清潔に

POINT 5 食事

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

食事の前に手を洗う

長時間室温に放置しない

POINT 6 残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

早く冷えるように小分けし、冷めたら冷蔵庫へ

温め直すときは、かきまぜながら十分に加熱する(めやすは75℃以上)

清潔な器具、容器で保存