

各感染症対策主管課長
各医師会長 殿
定点観測医療機関長

福岡県医師会
会長 蓮澤 浩明
(公印省略)

福岡県結核・感染症発生動向調査解析委員会 週報

週報 令和7年—第10週 (R7. 3. 3～R7. 3. 9)

病 名	定点報告数 (○: 警報レベル、□: 注意報レベル)						1定点当たり	
	5週	6週	7週	8週	9週	10週	福岡県	全国
							10週	
	1/27～	2/3～	2/10～	2/17～	2/24～	3/3～	3/3～	
インフルエンザ	918	572	425	327	348	385	1. 95	2. 02
新型コロナウイルス感染症	1229	1356	1260	1158	1014	738	3. 75	4. 07
RSウイルス感染症	138	141	227	266	299	370	3. 11	1. 41
咽頭結膜熱	50	39	45	63	26	68	0. 57	0. 29
A群溶レン菌咽頭炎	486	461	435	491	408	455	3. 82	2. 33
感染性胃腸炎	922	1154	1226	1557	1677	1604	13. 48	11. 38
水痘	39	58	59	43	32	78	0. 66	0. 27
手足口病	14	5	10	8	9	12	0. 10	0. 05
伝染性紅斑	25	17	21	30	25	46	0. 39	0. 57
突発性発しん	46	33	38	28	40	31	0. 26	0. 20
ヘルパンギーナ	1	2	1	0	2	1	0. 01	0. 01
流行性耳下腺炎	4	3	6	5	3	2	0. 02	0. 04
川崎病 (MCLS)	3	7	6	5	6	10	0. 05	
マイコプラズマ肺炎	80	70	51	44	31	39	0. 33	
細菌性咽頭炎	1	0	0	0	0	0	0. 00	
無菌性咽頭炎	0	0	0	0	0	0	0. 00	
急性扁桃炎	3	0	1	1	0	0	0. 00	
急性出血性結膜炎	1	1	2	2	0	0	0. 00	0. 04
流行性角結膜炎	8	8	18	8	4	9	0. 35	0. 83

月報 令和7年—2月 (R7. 2. 1～R7. 2. 28)

病 名	定点報告数	前月比	主な増加地区等	1定点当たりの患者数	
				福岡県	全 国
性器クラミジア感染症	84	69%	福岡37、北九州22	2. 27	2. 07
性器ヘルペス	41	105%	福岡23、筑後11	1. 11	0. 76
尖圭コンジローマ	22	81%	福岡10、北九州6	0. 59	0. 45
淋菌感染症	31	67%	福岡12、北九州7	0. 84	0. 54

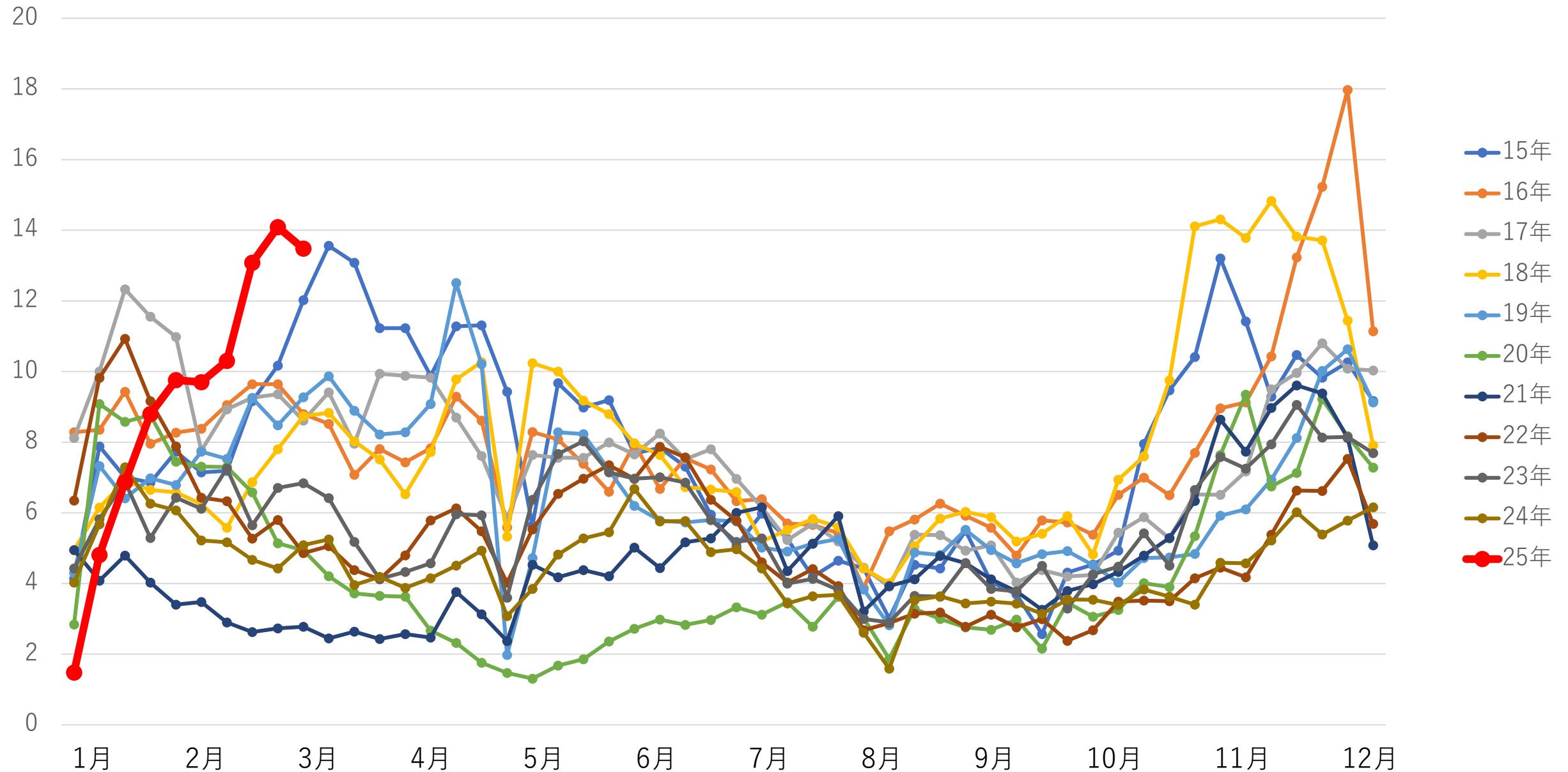
■ 総 評

▽ 2025年第10週: R7. 3/3-3/9は前週に休日を1日含みます。インフルエンザは2週連続で増加し定点当たり1. 95、キットではA型131人、B型119人とB型が増加、A型とB型の累計数、新型コロナウイルス感染症は減少傾向が続く。RSウイルス感染症は連続増加中。感染性胃腸炎は増加傾向でノロウイルスもロタウイルスも報告がある。ヒトメタニューモの報告が多い。全国情報で麻疹が増えている。
検査定点医療機関にはインフルエンザの検体提出をお願いします。

■ インフルエンザ・COVID-19

- ※ インフルエンザ: 2週連続で増加し定点当たり1. 95(前週1. 75; 20歳以上16. 6%)、キットではA型131人、B型119人とB型が増加、A型とB型の累計数、全国定点当たり1. 75。
- ※ 新型コロナウイルス感染症: 減少傾向が続く(20歳以上66. 8%)、定点当たり3. 75、全国定点当たり4. 07。

感染性胃腸炎定点当り報告数（過去10年間との比較）



冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



による

食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

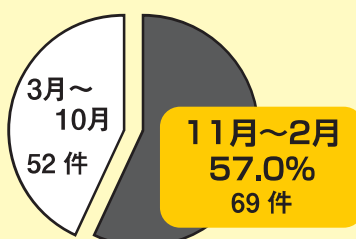
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



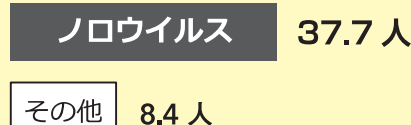
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

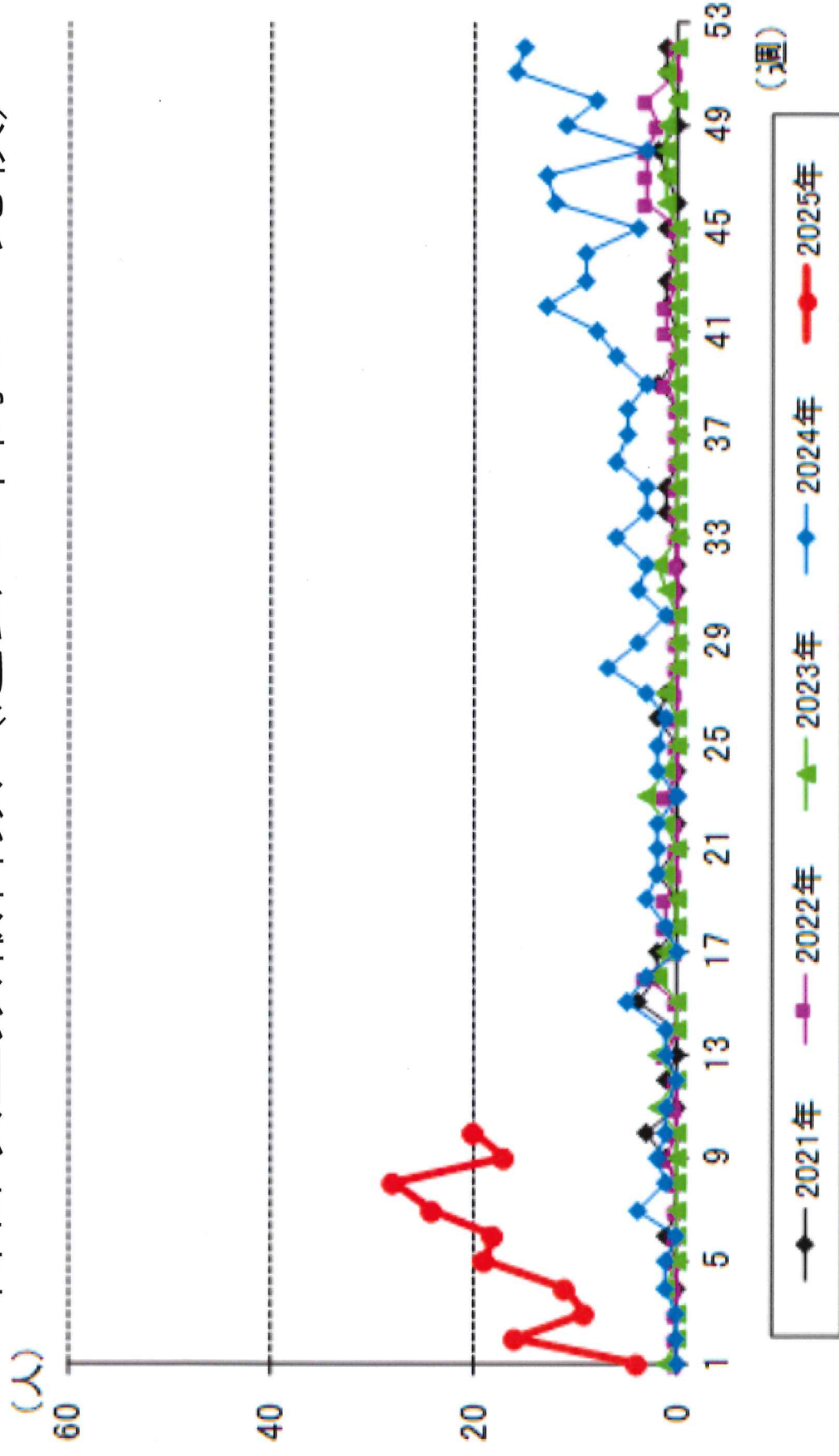
	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液		1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように**、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ● 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

百日咳全数報告数（過去5年間との比較）



出典：福岡県保健環境研究所HPより (https://www.fihes.pref.fukuoka.jp/~idsc_fukuoka/idwr/idwr-f00.html)