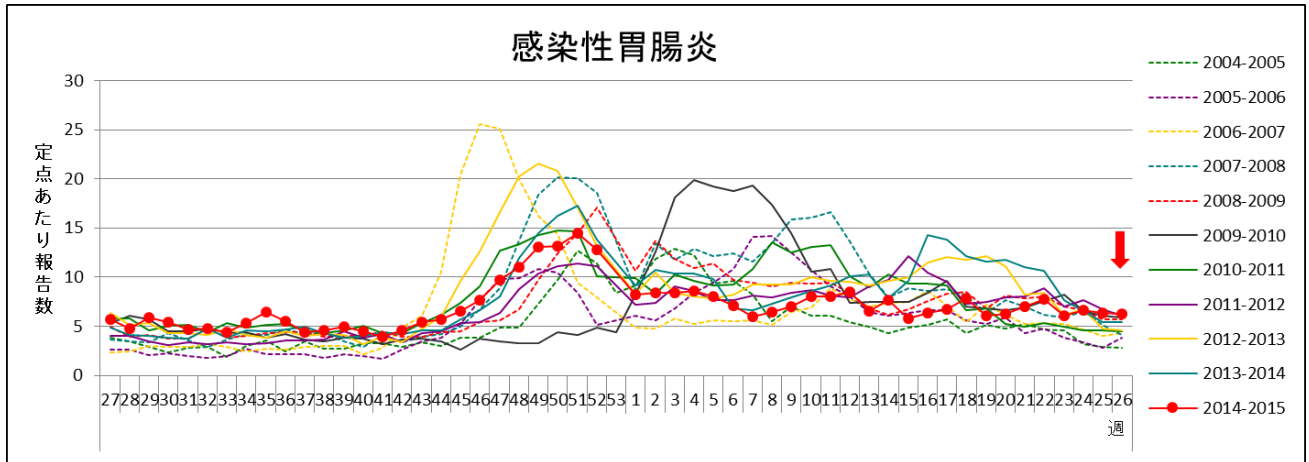


感染性胃腸炎週報 2015年 第26週 (6月22日～6月28日)

【お知らせ】今シーズンにおける定期的な感染性胃腸炎情報は、今週(第26週)をもって終了いたします。

○感染性胃腸炎は、県全体で336名(定点あたり6.31→6.22人)の報告がありました(54定点医療機関報告)。

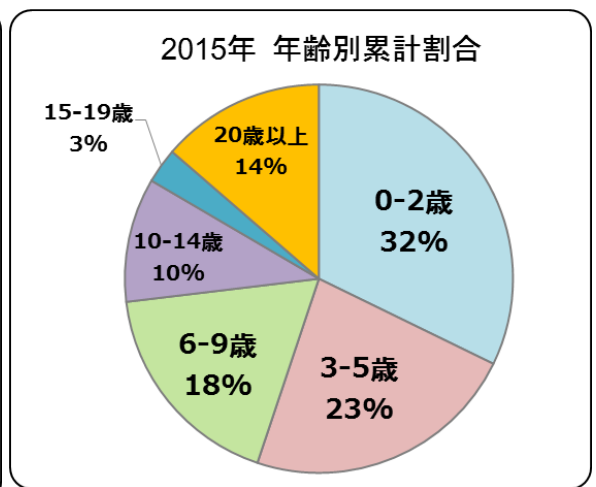
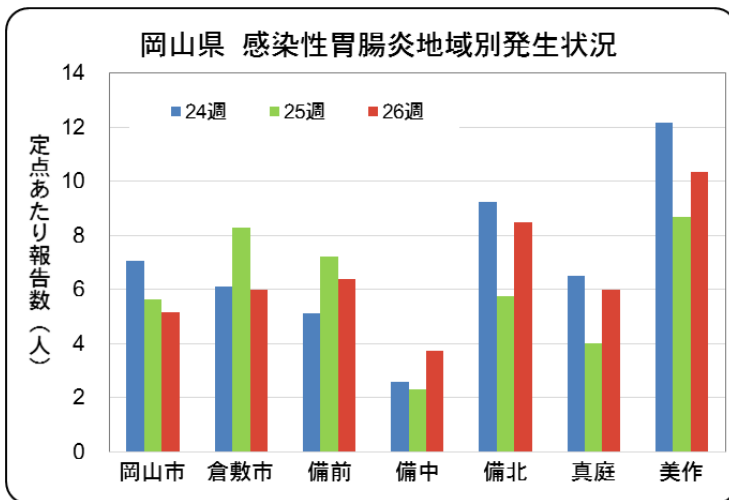


※感染性胃腸炎は秋から翌年の春にかけて流行するため、27週～翌年26週でグラフを作成しています。

感染性胃腸炎は、県全体で336名(定点あたり6.31→6.22人)の報告があり、前週とほぼ同数でした。地域別では、美作地域(10.33人)、備北地域(8.50人)、備前地域(6.40人)の順で定点あたり報告数が多くなっています。2015年年齢別累計割合では、0-2歳32%、3-5歳23%、6-9歳18%の順に高くなっています。

例年、梅雨から夏にかけての高温多湿になる時期は、食中毒菌による感染性胃腸炎も増加します。岡山県では「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。特にトイレの後や調理・食事の前には、石けんと流水でしっかりと手を洗うなど、感染予防に努めてください。

◆地域別・年齢別発生状況



◆◆◆ 食中毒に注意しましょう! ◆◆◆

- トイレの後・調理前・食事前には、手をよく洗いましょう。
- まな板・ふきんなどの調理器具は、十分に洗浄消毒しましょう。
- 生鮮食品や調理後の食品は、早めに冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくり増殖するため、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切です。
- 加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょう。特に、食肉は中心部まで火を通し、生食は避けましょう。

