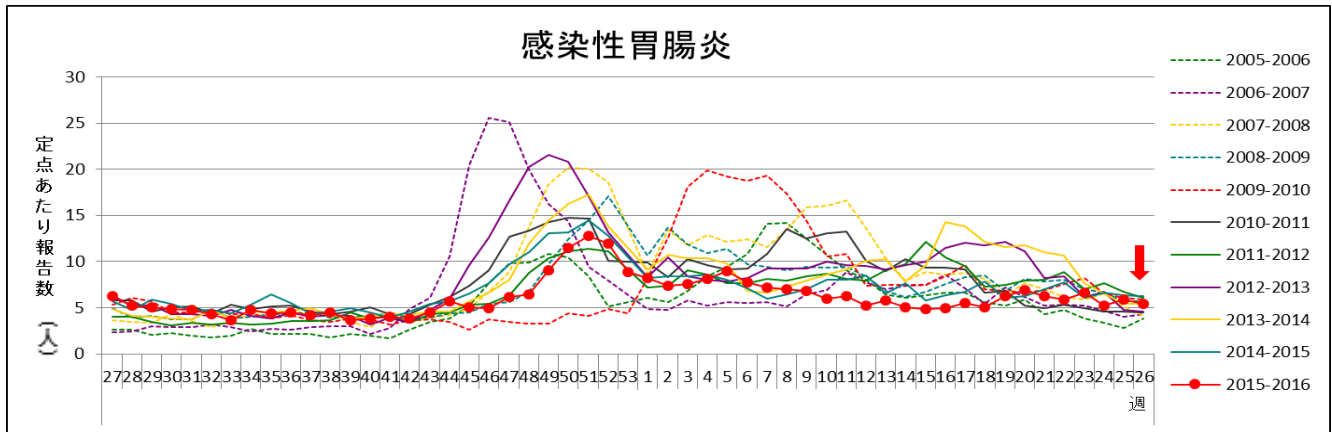


## 感染性胃腸炎週報 2016年 第26週 (6月27日～7月3日)

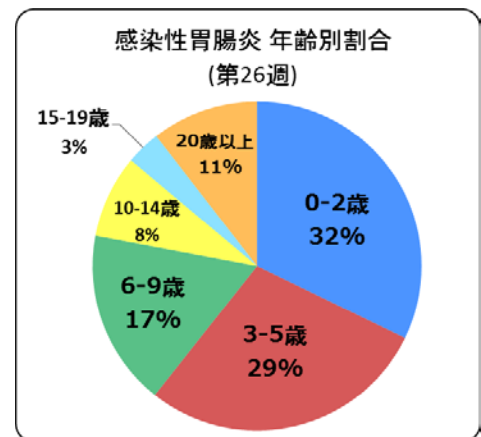
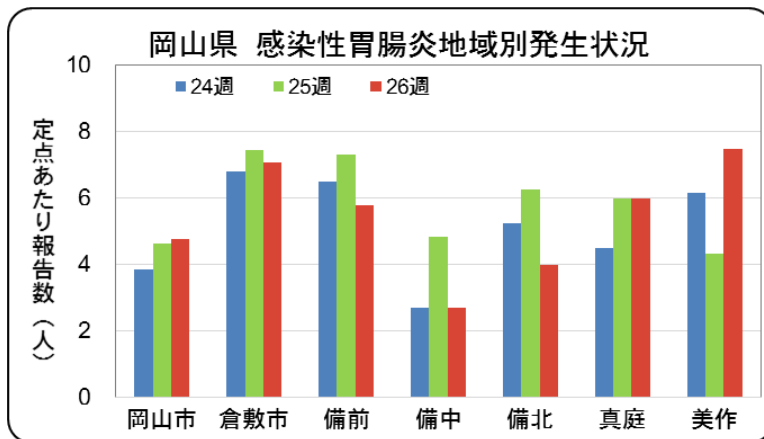
【お知らせ】今シーズンにおける定期的な感染性胃腸炎情報は、今週(第26週)をもって終了いたします。

○感染性胃腸炎は、県全体で295名(定点あたり5.87→5.46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。

### ◆地域別・年齢別発生状況



感染性胃腸炎は、県全体で295名(定点あたり5.87→5.46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(7.50人)、倉敷市(7.09人)、真庭地域(6.00人)の順で定点あたり報告数が多くなっています。第26周年齢別割合では、0-2歳32%、3-5歳29%、6-9歳17%の順で高くなっています。

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。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。

### ◆◆◆ 食中毒予防の3原則 ◆◆◆

- 「清潔」(菌をつけない)
  - ・調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
  - ・まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
- 「迅速・冷却」(菌を増やさない)
  - ・生鮮食品、調理したものは、できるだけ早く食べましょう。
  - ・生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。
- 「加熱」(菌をやっつける)
  - ・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、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょう。(食肉の生食は避けましょう。)

(岡山県生活衛生課 HP より)

