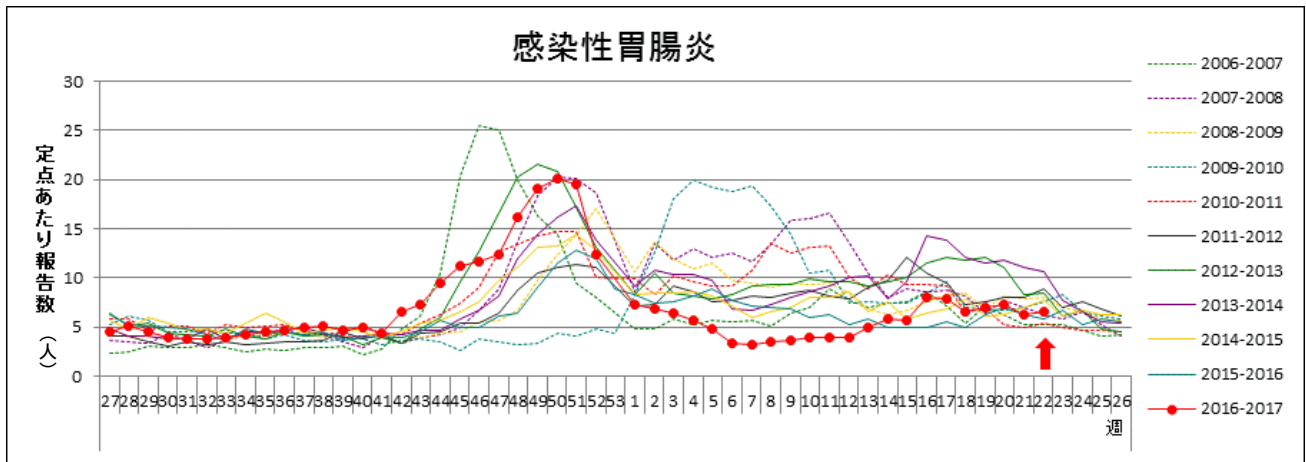


# 感染性胃腸炎週報 2017年 第22週 (5月29日～6月4日)

## ➤ 岡山県の流行状況

○感染性胃腸炎は、県全体で350名（定点あたり6.48人）の報告がありました（54定点医療機関報告）。

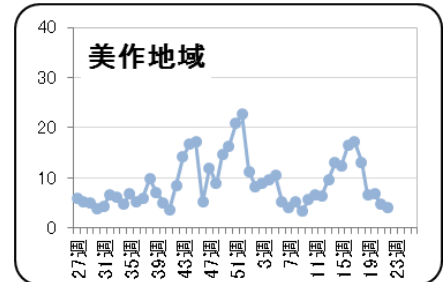
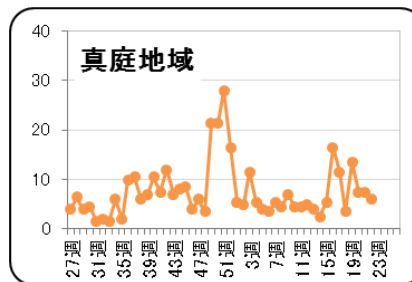
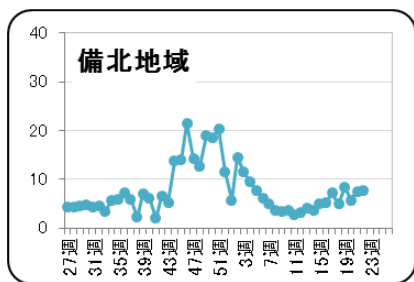
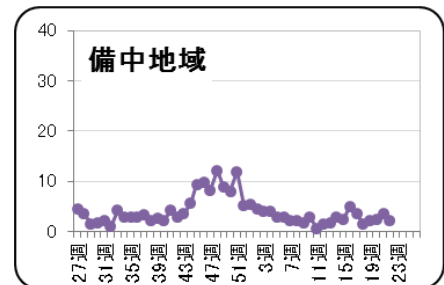
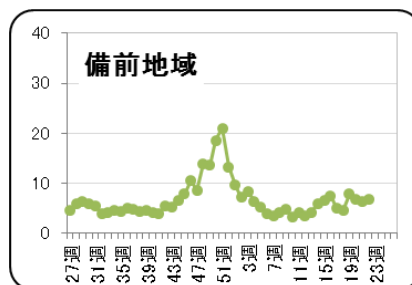
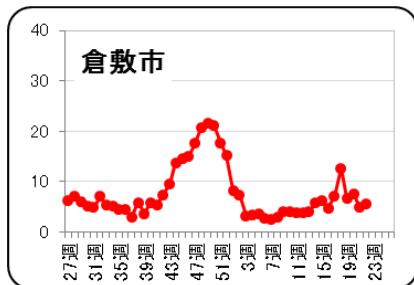
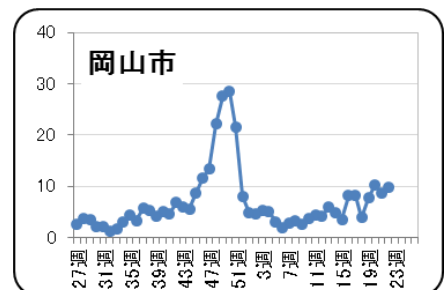
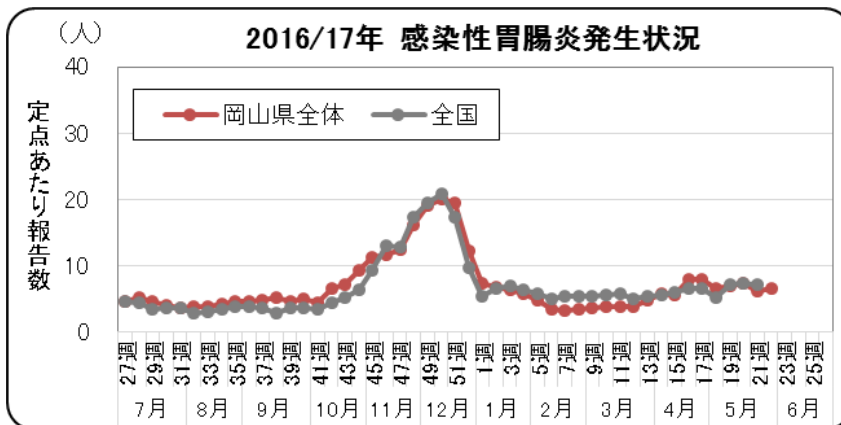


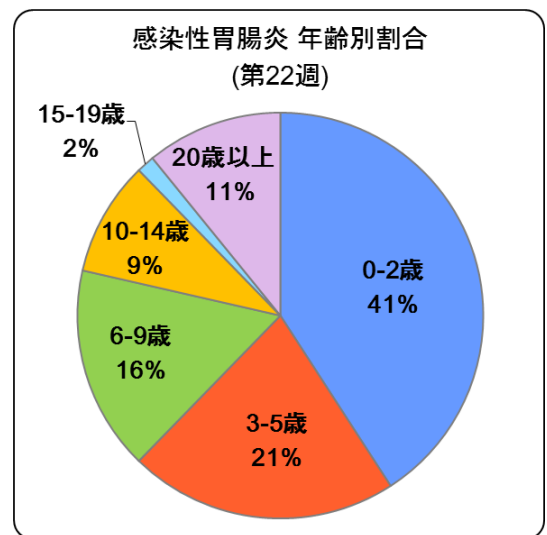
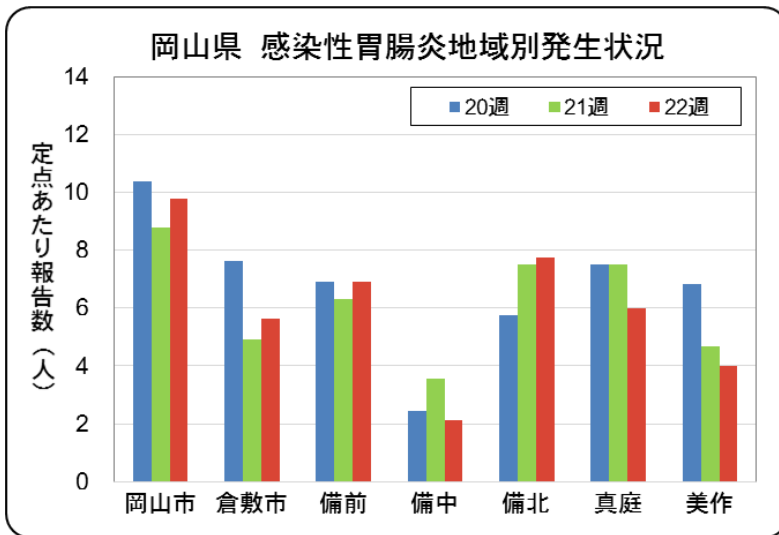
※感染性胃腸炎は秋から翌年の春にかけて流行するため、27週～翌年26週でグラフを作成しています。

感染性胃腸炎は、県全体で350名（定点あたり6.26→6.48人）の報告があり、前週とほぼ同数でした。

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が増加します。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。

## ◆地域別・年齢別発生状況





地域別では、岡山市（9.79人）、備北地域（7.75人）、備前地域（6.90人）の順で定点あたり報告数が多くなっています。第22週年齢別割合では、0-2歳 41%、3-5歳 21%、6-9歳 16%の順で高くなっています。

### ◆◆◆ 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。）

[食中毒予防の3原則（岡山県生活衛生課）](#)

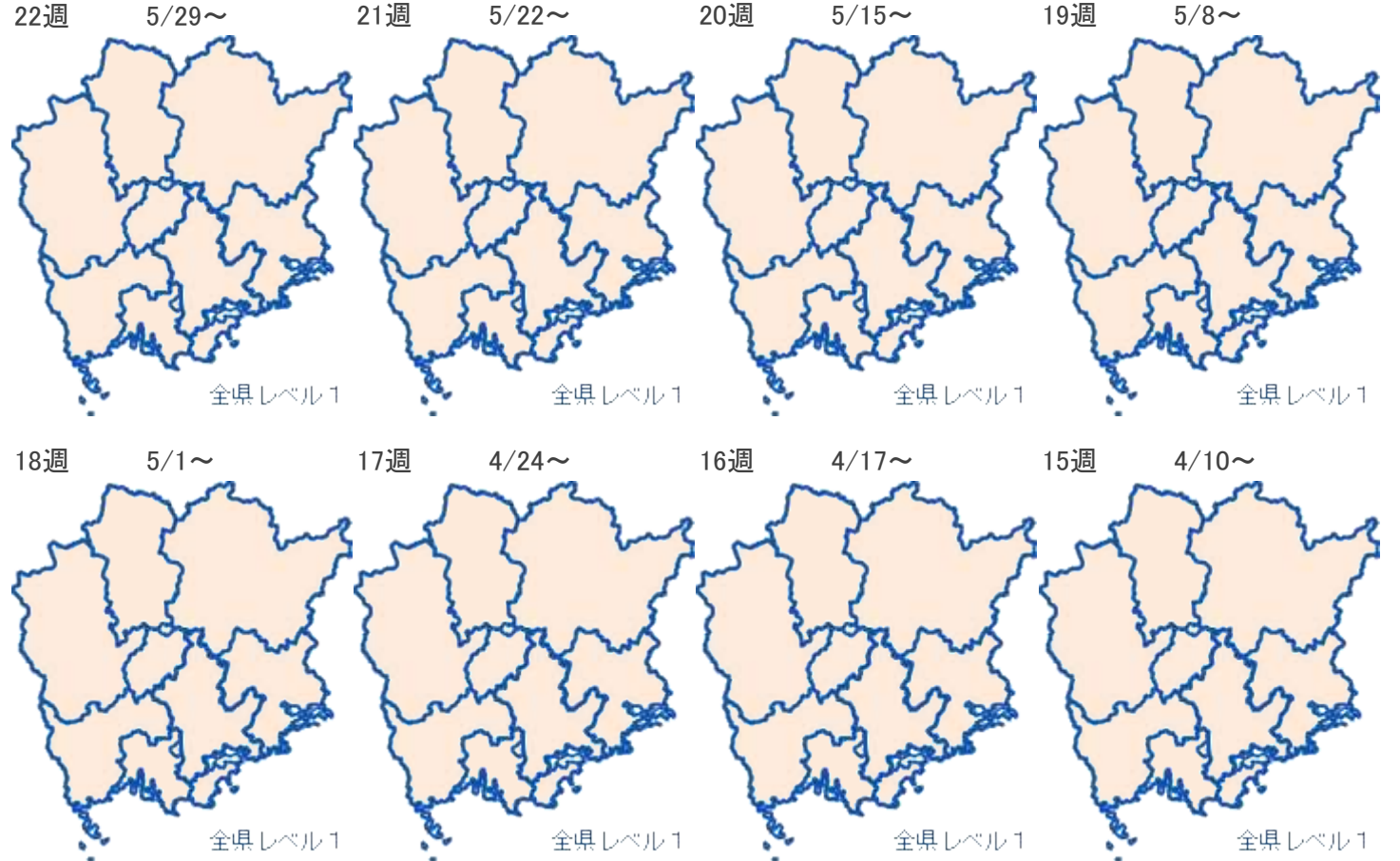
[家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省）](#)



# 岡山県地区別 感染性胃腸炎感染症マップ 2017年 22週

2017年6月7日

9:48:48



感染性胃腸炎

レベル3		レベル2	レベル1	報告なし
開始基準値	終息基準値	基準値	基準値	基準値
20	12		0 < 20未満	0

レベル3の開始基準値を一度超えると、終息基準値より下がらないとレベル3が継続されます。