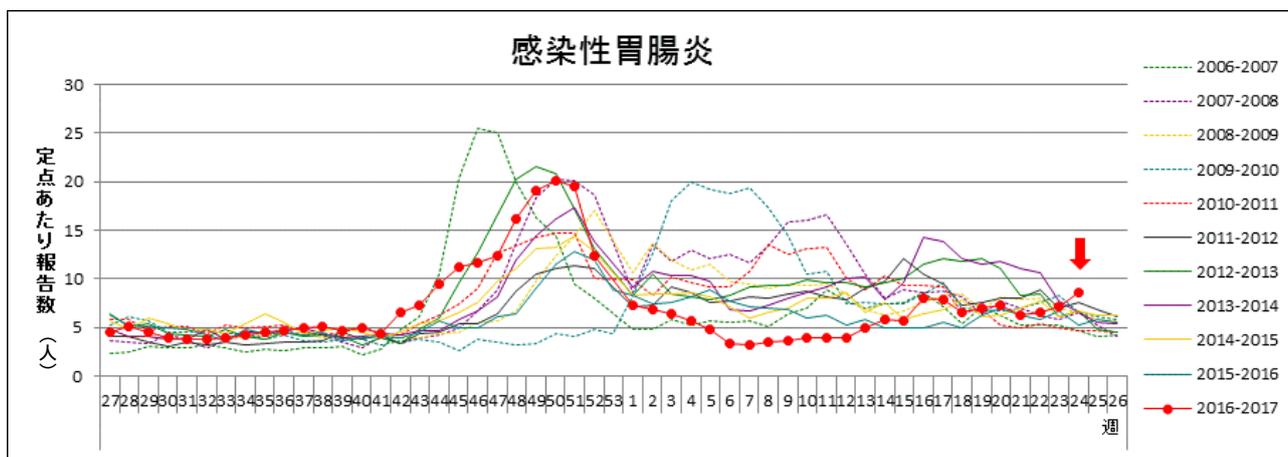


感染性胃腸炎週報 2017年 第24週 (6月12日～6月18日)

➤ 岡山県の流行状況

○感染性胃腸炎は、県全体で461名（定点あたり8.54人）の報告がありました（54定点医療機関報告）。

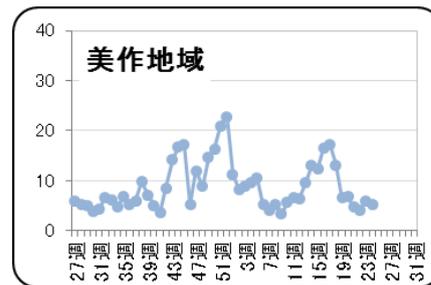
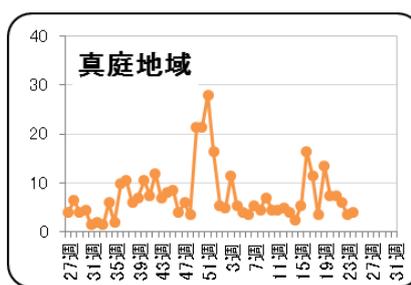
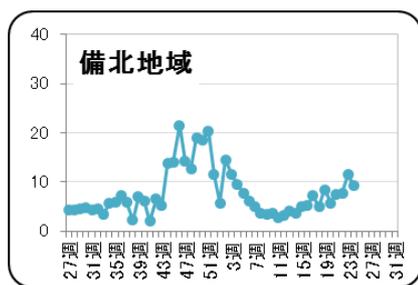
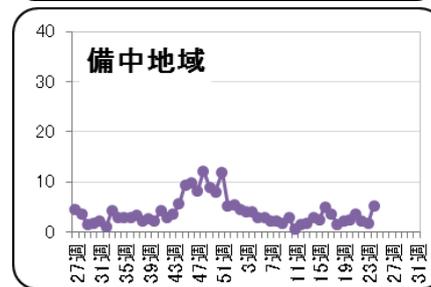
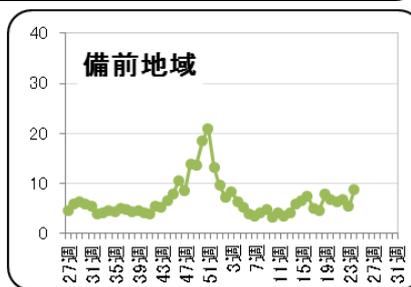
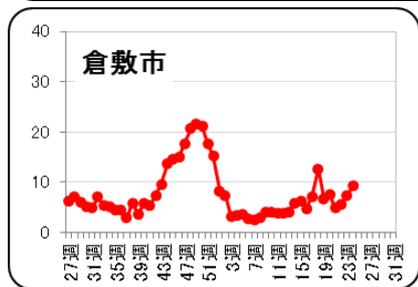
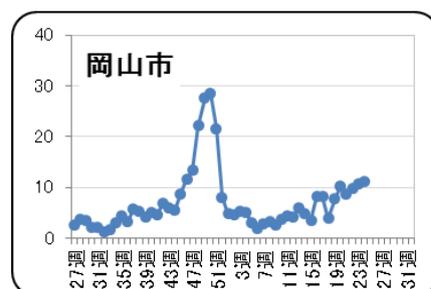
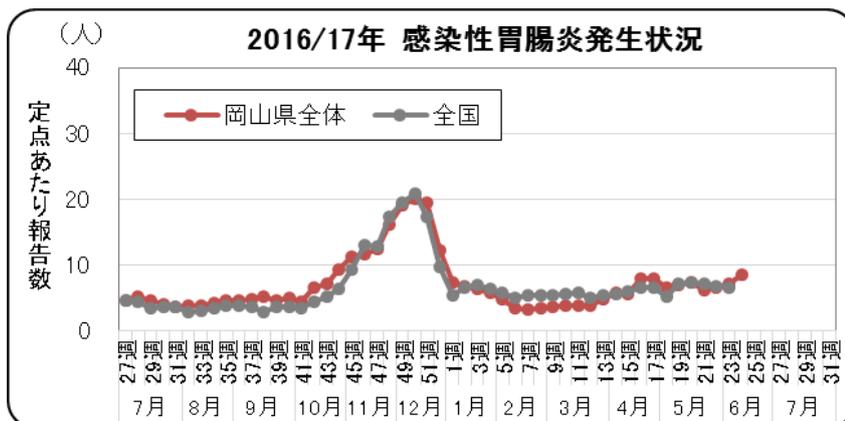


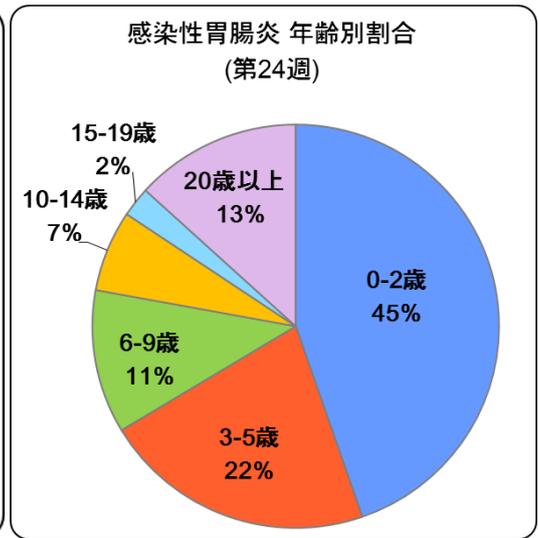
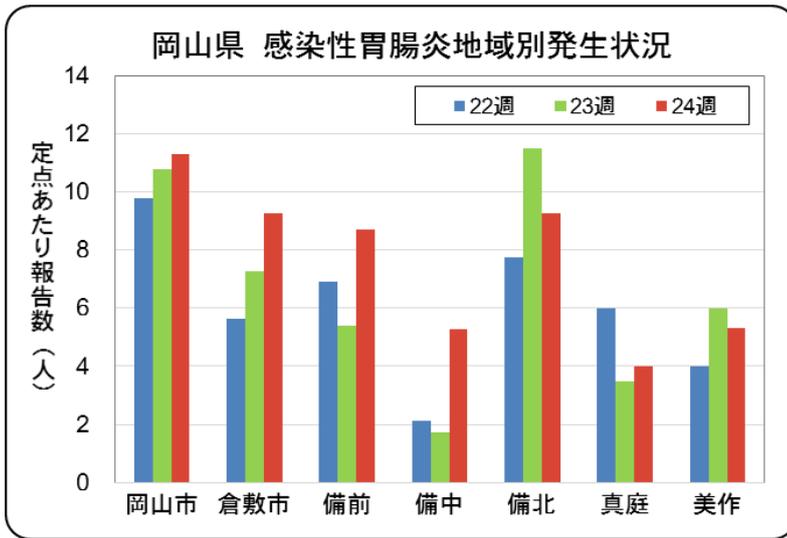
※感染性胃腸炎は秋から翌年の春にかけて流行するため、27週～翌年26週でグラフを作成しています。

感染性胃腸炎は、県全体で461名（定点あたり7.15→8.54人）の報告があり、前週より増加しました。

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（11.29人）、倉敷市（9.27人）、備北地域（9.25人）の順で定点あたり報告数が多くなっています。第24週年齢別割合では、0-2歳 45%、3-5歳 22%、20歳以上 13%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。
（生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。）
- 「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）](#)

