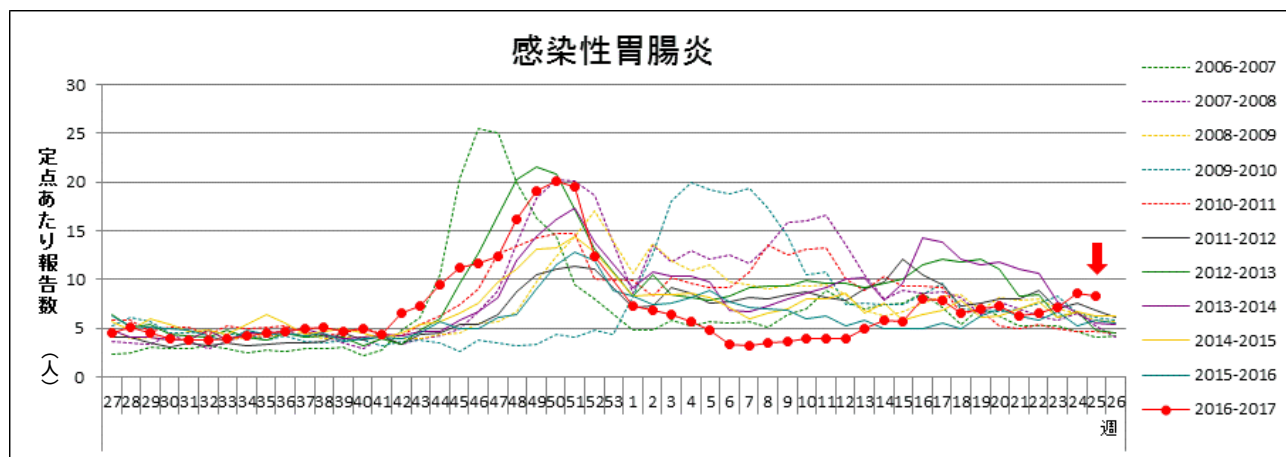


## 感染性胃腸炎週報 2017年 第25週 (6月19日～6月25日)

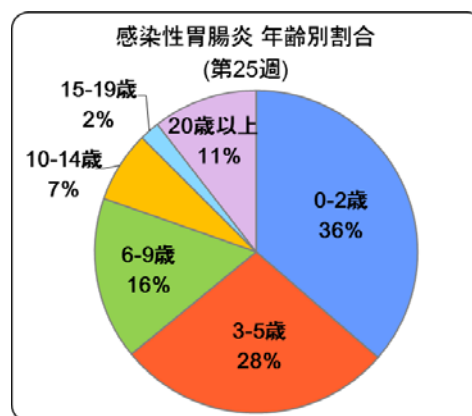
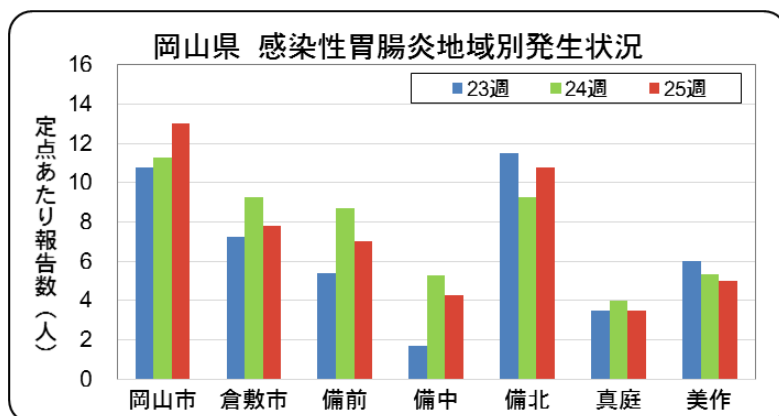
### ➤ 岡山県の流行状況

○感染性胃腸炎は、県全体で448名(定点あたり8.30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448名(定点あたり8.54→8.30人)の報告があり、前週とほぼ同数でした。地域別では、岡山市(13.00人)、備北地域(10.75人)の順で定点あたり報告数が多くなっています。第25週年齢別割合では、0-2歳36%、3-5歳28%、6-9歳16%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。

### ◆◆◆ 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 \(岡山県生活衛生課\)](#)

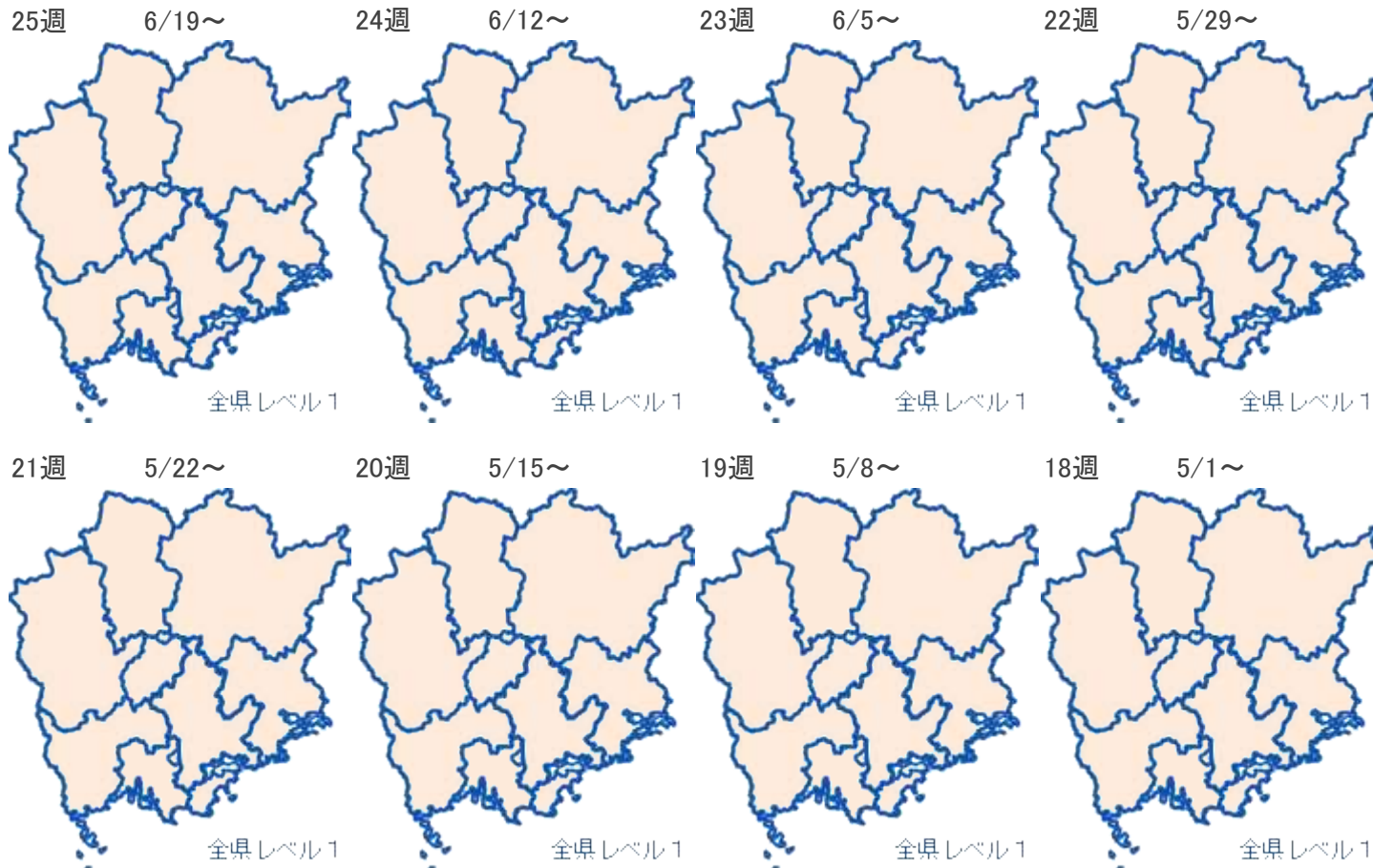
[家庭でできる食中毒予防の6つのポイント \(厚生労働省\)](#)



# 岡山県地区別 感染性胃腸炎感染症マップ 2017年 25週

2017年6月28日

10:49:49



## 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。