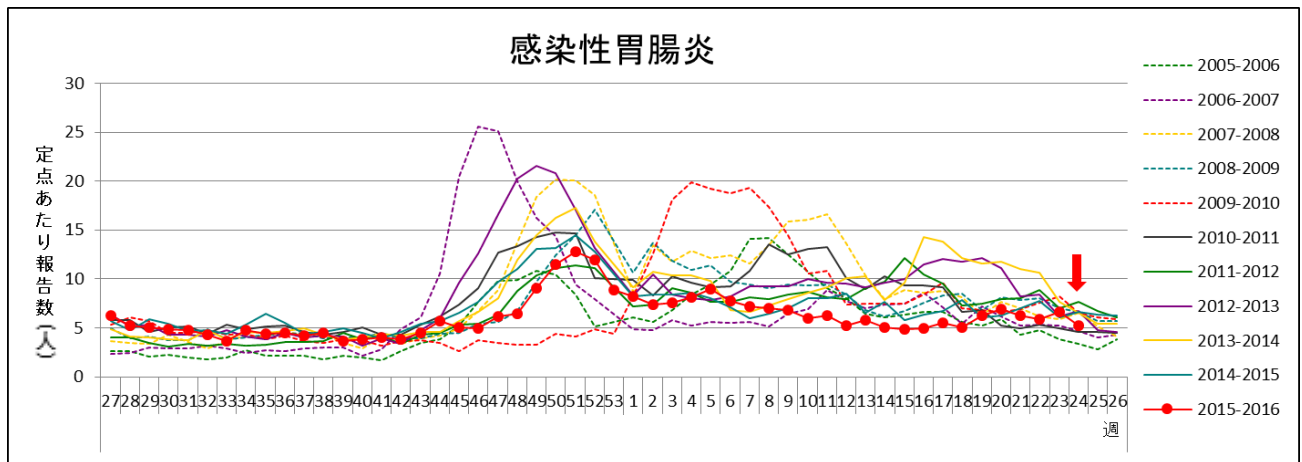


# 感染性胃腸炎週報 2016年 第24週 (6月13日 ~ 6月19日)

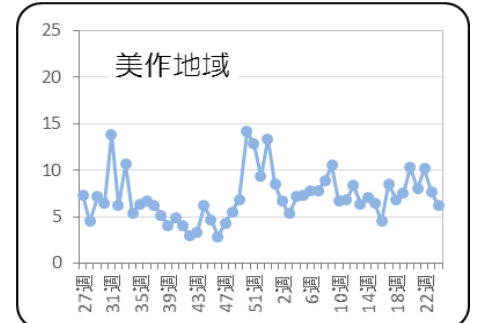
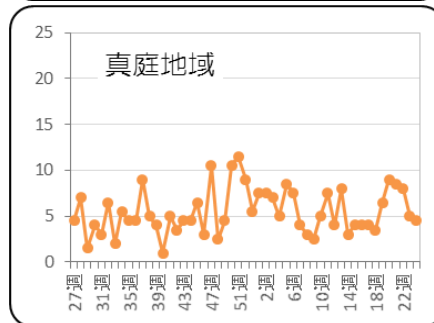
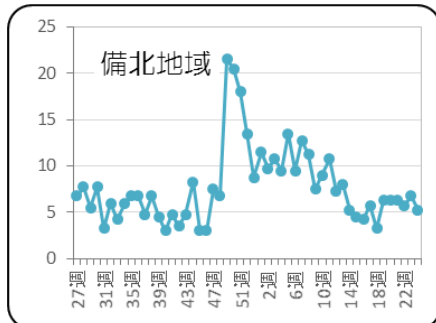
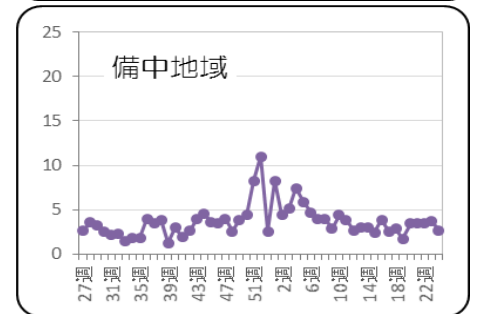
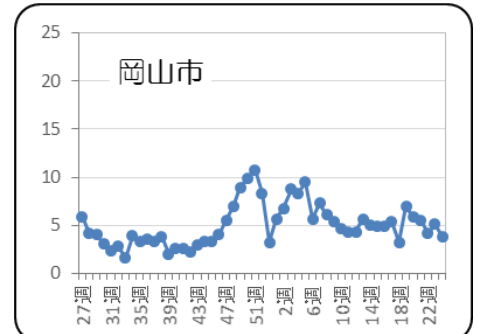
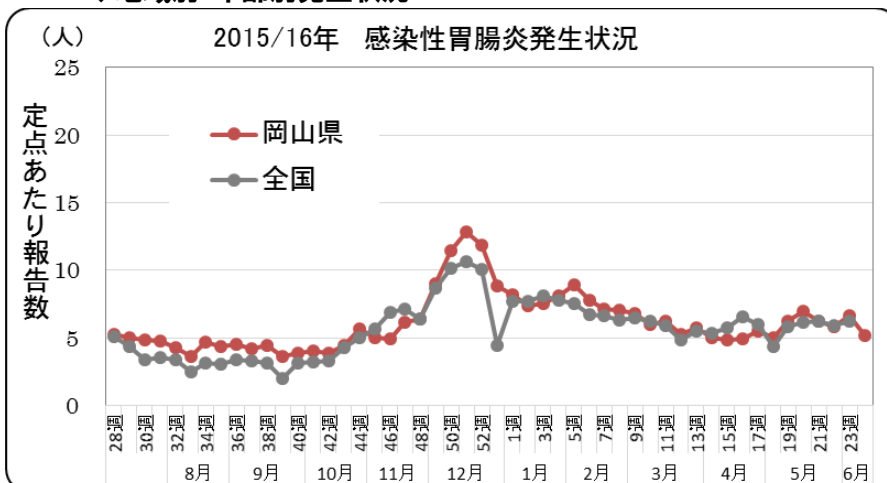
○感染性胃腸炎は、県全体で280名(定点あたり6.65 → 5.19人)の報告がありました。(54定点医療機関報告)

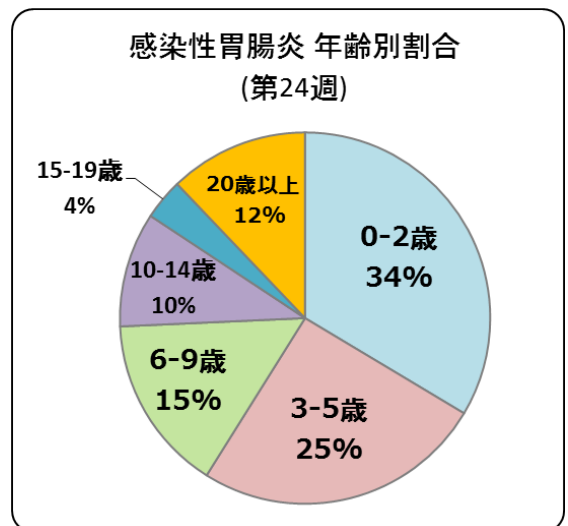
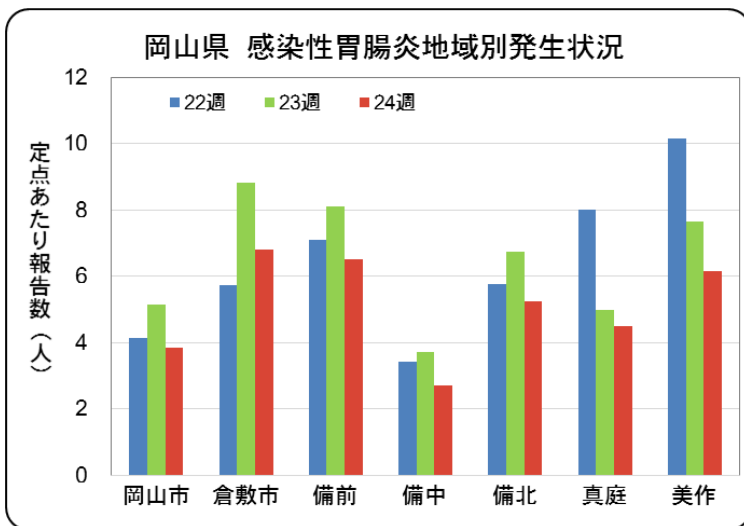


※感染性胃腸炎は秋から翌年の春にかけて流行するため、27週～翌年26週でグラフを作成しています。

感染性胃腸炎は、県全体で280名(定点あたり6.65 → 5.19人)の報告があり、前週よりわずかに減少しました。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。

## ◆地域別・年齢別発生状況





地域別では、倉敷市（6.82人）、備前地域（6.50人）、美作地域（6.17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 34%、3-5歳 25%、6-9歳 15%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。）

（岡山県生活衛生課 HP より）

[家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省）](#)

