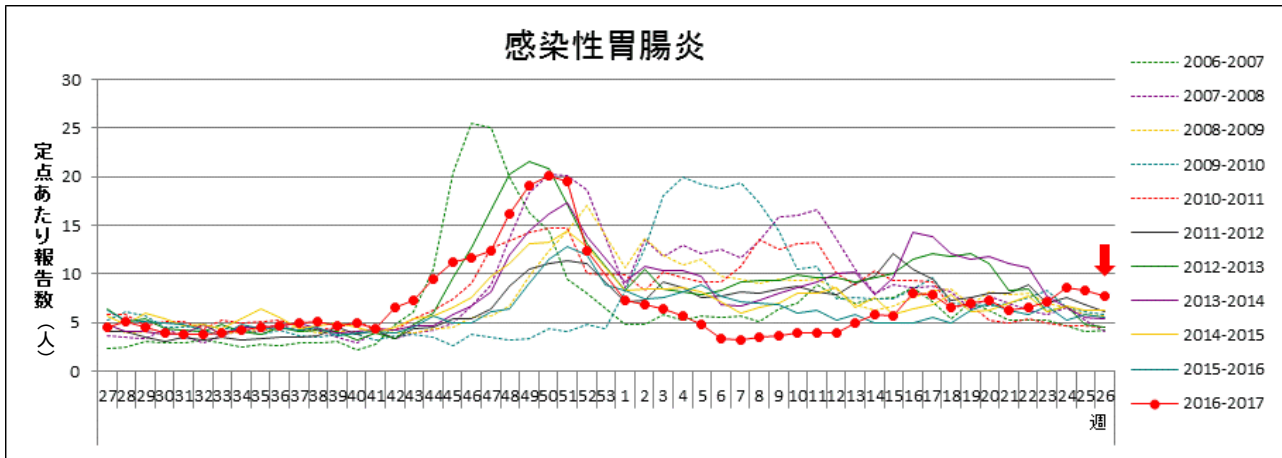


感染性胃腸炎週報 2017年 第26週 (6月26日～7月2日)

【お知らせ】 今シーズンにおける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。

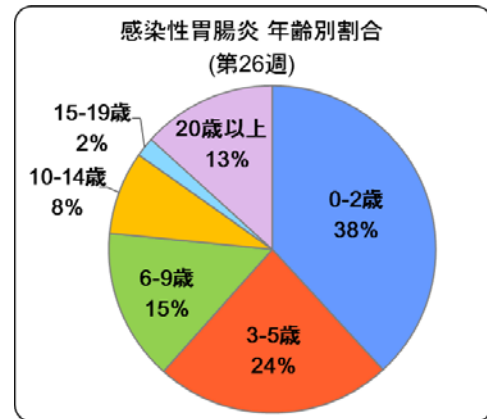
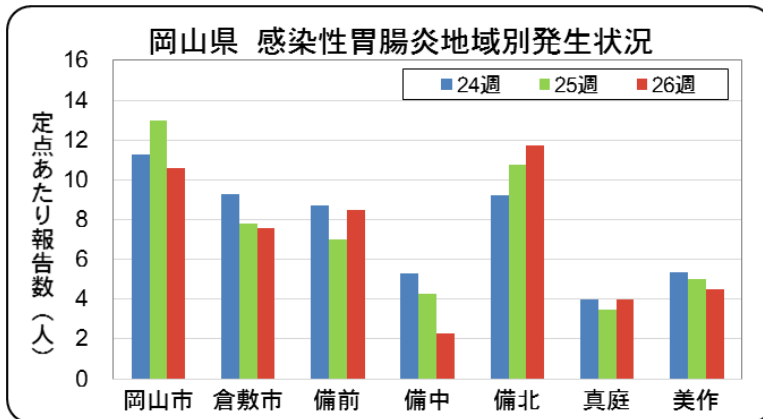
➤ 岡山県の流行状況

○感染性胃腸炎は、県全体で414名(定点あたり7.67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414名(定点あたり8.30→7.67人)の報告があり、前週とほぼ同数でした。地域別では、備北地域(11.75人)、岡山市(10.57人)、備前地域(8.50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38%、3-5歳24%、6-9歳15%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 \(厚生労働省\)](#)

