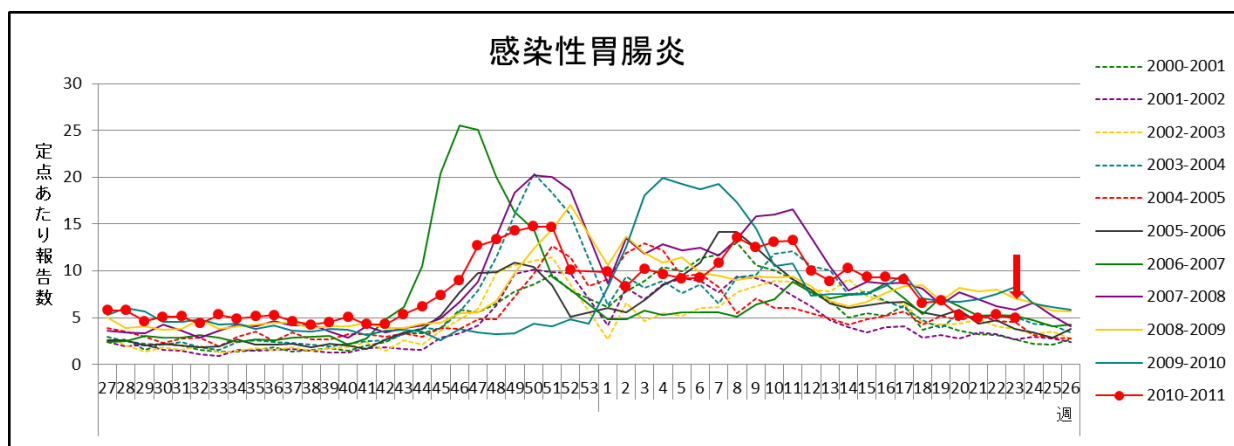


感染性胃腸炎情報 2011 年 第 23 週 (6 月 6 日～6 月 12 日)

第 23 週 (6 月 6 日～6 月 12 日) の県内定点医療機関 (54 定点) からの患者数は、前週より減少しましたが (288 → 267 人 定点あたり 5.33 → 4.94 人)、備中地域 (2.57 → 3.43 人)、備北地域 (5.00 → 8.50 人) では発生が増え、美作地域 (5.50 → 5.67 人) も発生が多くなっています。

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にも注意が必要です。食中毒予防の三原則は『食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」』です。生肉や加熱不十分な食肉を食べない、食品は十分に加熱する、調理器具や手指の殺菌・消毒を十分に行う、など食中毒の予防につとめましょう。患者の便やおむつの取り扱いに注意し、二次感染にも気をつけましょう。

また、第 23、24 週には腸管出血性大腸菌感染症の患者発生が相次いでありました。6 月～9 月は腸管出血性大腸菌感染症の発生が多い時期です。この感染症も通常の食中毒対策を実施することで十分に予防可能です。



※感染性胃腸炎は、通常、秋から翌年の春にかけて流行するため、前年27週～今年26週を1シーズンとして、グラフを作成しています。