

# 今、何の病気が流行しているか！

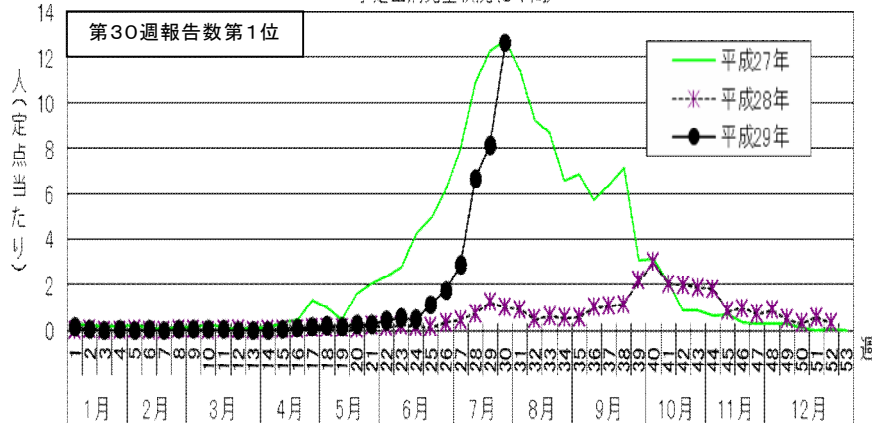
## 【感染症発生動向調査事業から】

平成29年7月24日（月）～平成29年7月30日（日）〔平成29年第30週〕の感染症発生状況

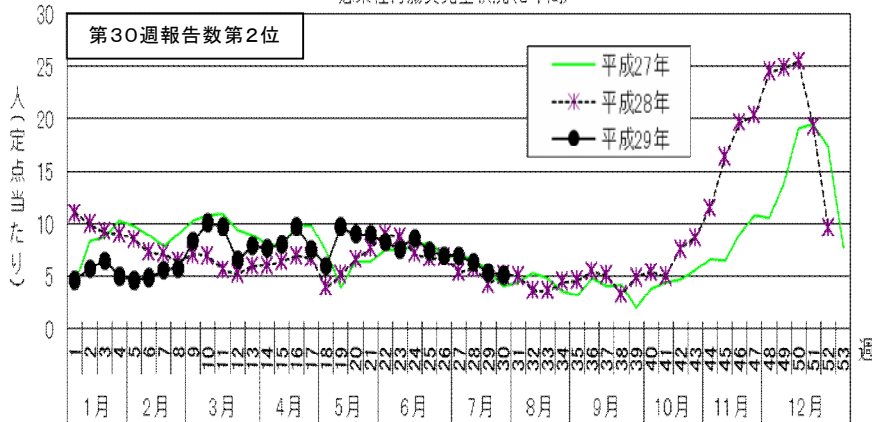
第30週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1)手足口病 2)感染性胃腸炎 3)ヘルパンギーナでした。  
 手足口病の定点当たり患者報告数は12.67人と前週（8.14人）から増加し、例年より高いレベルで推移しています。  
 感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は5.14人と前週（5.33人）から横ばいで、例年並みのレベルで推移しています。  
 ヘルパンギーナの定点当たり患者報告数は4.94人と前週（3.78人）から増加し、例年並みのレベルで推移しています。  
 \*RSウイルス感染症の定点当たり患者報告数が2.31人と第28週（0.69人）以降急増しており、流行の開始が例年に比べかなり早くなっています。



手足口病発生状況(3年間)



感染性胃腸炎発生状況(3年間)



## ～食中毒警報が発令されました！！～

神奈川県では、気象条件などの分析により食中毒発生の可能性が高まったことから、平成29年7月27日（木）に食中毒警報を発令しました。今年は昨年よりも7日早い発令日となりました。

夏季は気温や湿度が高くなり、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O111など）、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオなどの細菌による食中毒が起こりやすくなりますので、手洗いの徹底や食品の取扱いなどに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。

### 食中毒予防の3原則

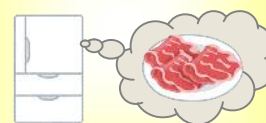
家庭での食中毒を防ぐには、食中毒予防の3原則「つけない」・「増やさない」・「やっつける」を実践することが大切です。

**つけない**  
十分な手洗い！  
器具を清潔に！



◆包丁やまな板などの器具は食材によって使い分ける！

**増やさない**  
適切な保存！  
冷蔵や冷凍！



◆冷蔵では10℃以下、冷凍ではマイナス15℃以下で保存する！

**やっつける**  
十分な加熱！  
器具の消毒！



◆食品の中心温度を75℃で1分以上加熱する！