

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】



KAWASAKI CITY

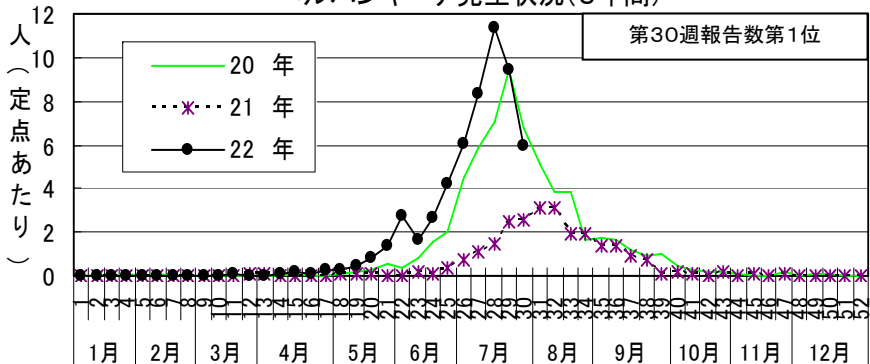
平成22年7月26日（月）～8月1日（日）〔平成22年第30週〕の感染症発生状況

第30週で報告数の多かった疾病は、1)ヘルパンギーナ 2)感染性胃腸炎 3)手足口病でした。

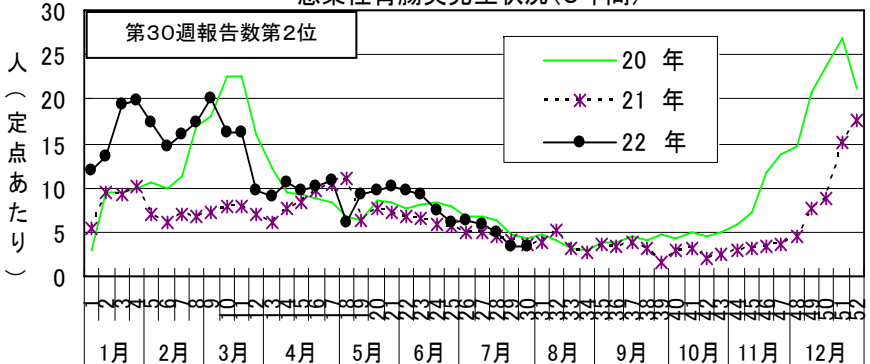
ヘルパンギーナは定点あたり5.94人と前週（9.39人）に比較して患者数は大幅に減少しておりますが、中原区で、定点あたり11.00人と依然として高いレベルで推移していますので注意が必要です。

感染性胃腸炎は定点あたり3.44人と前週（3.39人）に比較して患者数はやや増加しております。また腸管出血性大腸菌感染症の届出が7月以降で7件（第30週は2件、第31週は8月3日現在で2件）ありましたので、今後バーベキューの生肉の加熱等について注意が必要です。

ヘルパンギーナ発生状況(3年間)



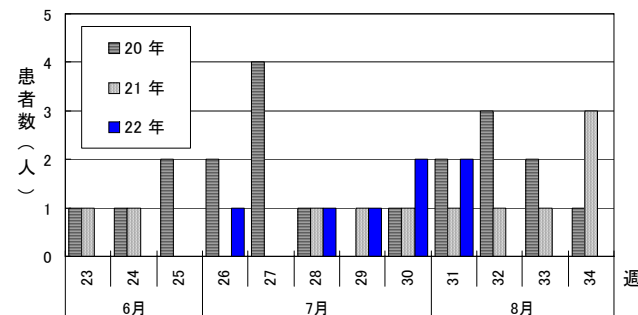
感染性胃腸炎発生状況(3年間)



腸管出血性大腸菌感染症にかからない！！

「夏休みにみんなでバーベキュー！！」夏を満喫できるイベントを楽しむ方も今後増えてくると思います。しかし、そんなバーベキューも楽しいばかりではありません。生の肉類には細菌が付着していることが多いので、加熱不十分のまま食べると腸管感染症（腸管出血性大腸菌感染症など）に感染するリスクがあります。次のグラフにも示しましたが、これから患者が増加する時期ですので特に注意が必要です。

腸管出血性大腸菌感染症発生状況(平成20年以降6～8月)



腸管出血性大腸菌ってどんな菌！？

大腸菌の中でペロ毒素という毒素を産生し、激しい腹痛、出血を伴う腸炎、溶血性尿毒症候群（HUS）等を起こす大腸菌です。O157がよく知られていますが、O26、O111など多数の菌型があります。

潜伏期間は2～14日（多くは3～5日）で、主に水溶性下痢と腹痛で発症します。翌日には血便が出ることもあります。また、おう吐、38℃台の発熱、上気道感染症状を伴うこともあります。

感染しないために気をつけたいこと！！

大腸菌に汚染された食品（主に生肉など）や水を介して経口感染します。また、患者や保菌者の便からの2次感染もあります。

腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃1分間の加熱で死滅します。焼肉を食べる時は、生の肉をさわる箸と食べる箸は別のものを使い、肉はしっかり加熱しましょう。

高齢者や乳幼児など抵抗力の弱い方は、レバー等の生肉を生で食べたり、加熱不十分な食肉（牛タタキ等）を食べたりしないようにしましょう。また排便後、食事の前、下痢をしている子供や高齢者の排泄物の世話をした後などは、十分に手を洗いましょう。

～食中毒警報発令～

平成22年7月27日から、神奈川県に食中毒警報が発令されています。

食品に「食中毒菌」が付着しても肉眼では分からない上、食品中で「食中毒菌」が増えても味などが変わらないことが多いので、家庭において食品の取扱いに十分注意してください。



必洗
焼手