

# 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8月16日(月)～8月22日(日)〔平成22年第33週〕の感染症発生状況

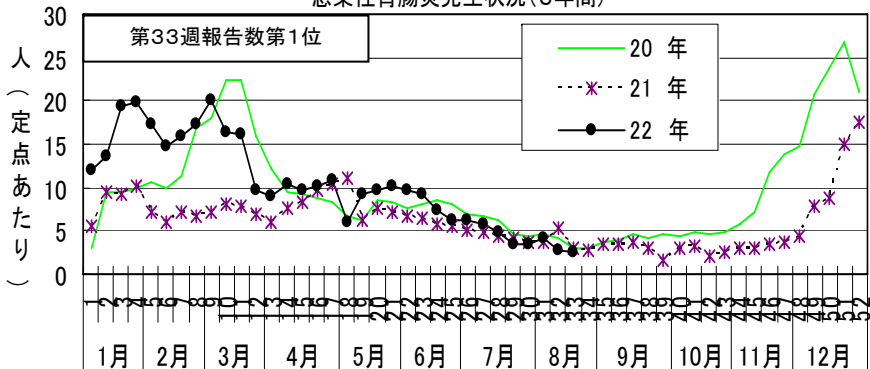
第33週で報告数の多かった疾病は、1)感染性胃腸炎 2)手足口病 3)ヘルパンギーナでした。

感染性胃腸炎は定点あたり2.47人と前週(2.41人)に比較して患者数はやや増加しました。

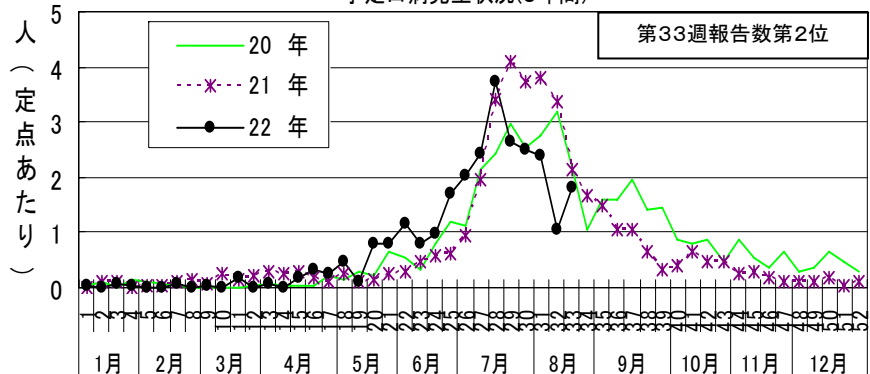
手足口病は4週連続で患者数が減少していたところですが、第33週は定点あたり1.80人と前週(1.00人)に比較して患者数が増加しております。

腸管出血性大腸菌感染症の届出が2件(感染経路:①不明②経口感染、感染地域:①不明②川崎市、血清型:①O26②O157)ありました。全国的には、第31週までに累積報告数1,910例であり、2000年以降の同期間と比較して2001年、2007年に次いで3番目に多い状況となっています。

感染性胃腸炎発生状況(3年間)



手足口病発生状況(3年間)



## 油断大敵 ～感染性胃腸炎・食中毒に注意しましょう～

夏休みもこれから後半です。みんなで楽しくバーベキューや焼肉を楽しむ方も多いと思います。ただし、ユッケ・レバ刺し・鳥刺しなどの肉の生食や、焼肉などでの加熱不足を原因とした食中毒が多発していますので、肉を食べるときには十分に加熱してから食べましょう。

バーベキューなどで気をつけたい  
～食中毒原因菌～

- ① 腸管出血性大腸菌(O157など)
- ② カンピロバクターなど

### 腸管出血性大腸菌感染症

(O157, O26, O111など)

主な症状: 激しい腹痛、下痢(水様便、血便)

発熱等

潜伏期間: 1日～2週間(平均3～5日)

### カンピロバクター

主な症状: 下痢、腹痛、発熱、吐き気、

おう吐、頭痛、悪寒、倦怠感、

潜伏期: 2～7日間(平均2～3日)

＜次の点にご注意ください＞

- 1 食肉は、購入から調理までの間、細菌が増殖しないよう低温保存(10℃以下)に努めること
- 2 レバなどの内臓や食肉などを加熱不十分な状態や生で食べないこと
- 3 腸管出血性大腸菌(O-157)などの細菌は加熱すると死滅するので、食肉や内臓などを調理する際には、中心部まで十分に加熱すること(75℃、1分以上)
- 4 食中毒にかかった場合には、特に乳幼児やお年寄りには重い症状になることがあるので注意すること
- 5 生肉にさわったら手をよく洗うこと
- 6 生肉を扱ったトング、箸などをサラダなどの調理に用いないよう、調理器具の扱いに注意すること

## 防ごう! 2次感染

食品以外でも、下痢などの症状がある患者の便等から2次感染することがあります。



便の処理をしたときはもちろん、細菌に汚染された可能性がある物を触ったときにも、こまめに石けん・流水を使った手洗いを徹底しましょう。