

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

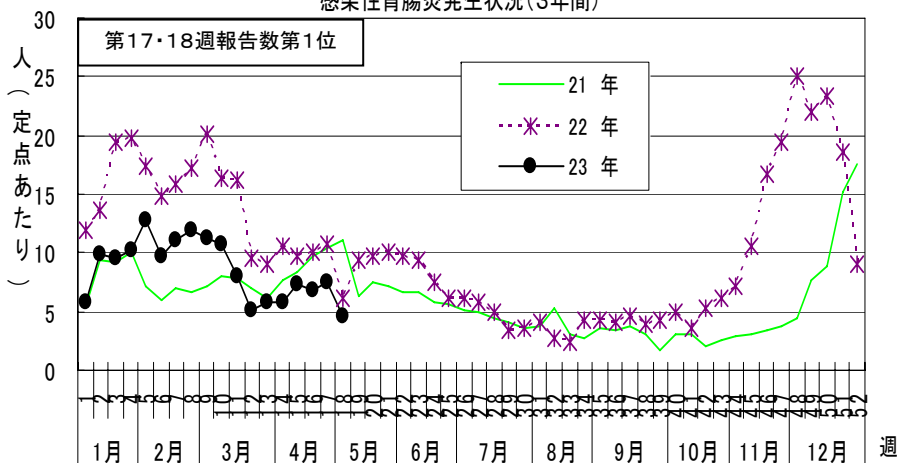
平成23年4月25日（月）～5月1日（日）〔第17週〕及び平成23年5月2日（月）～5月8日（日）〔第18週〕の感染症発生状況

第17週で定点報告数の多かった疾病は、1)感染性胃腸炎 2)インフルエンザ 3)A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。

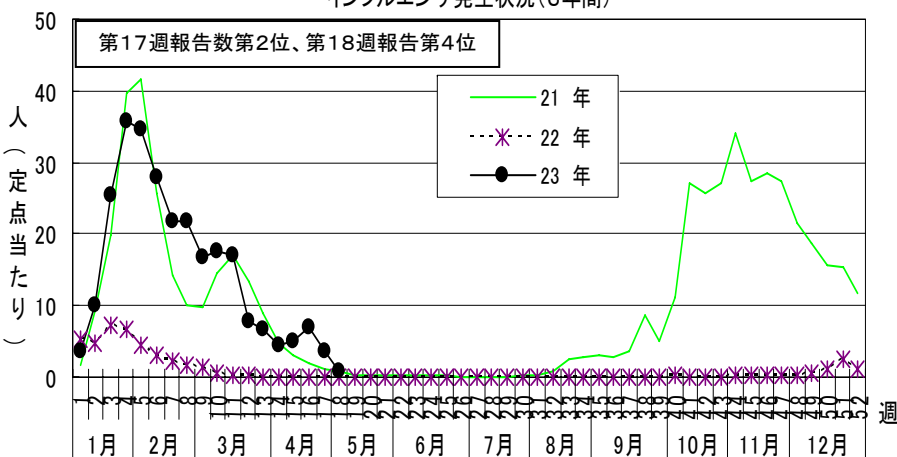
第18週で定点報告数の多かった疾病は、1)感染性胃腸炎 2)水痘 3)A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。

ほとんどの疾病について患者報告数は減少傾向にあります。この理由として、第17週及び第18週はゴールデンウィークが重なっており、多くの医療機関が休診であったことが考えられます。そのため、連休明けの感染症発生動向に改めて注目する必要があります。

感染性胃腸炎発生状況(3年間)



インフルエンザ発生状況(3年間)



～生肉や加熱不足の肉料理は避けましょう～

ユッケ、レバ刺し、鳥わさなど、生の肉や加熱不足の肉を原因とする食中毒が増えています。先月、富山県の焼肉飲食チェーン店で、牛肉のユッケなどを食べた方が腸管出血性大腸菌（O111）に感染し、死亡するという事件が発生しました。

肉は腸管出血性大腸菌（O157やO111など）やカンピロバクターという食中毒菌で汚染されている可能性が高く、これらの菌は少量でも発症することがあります。特に抵抗力の弱い子どもや高齢者は、重い症状になりやすく、合併症を起こして死亡することがあります。

「新鮮だから安全」は間違いです。次に示す対策を実施し、肉は十分に加熱してから食べましょう。



逆に読んで…
みなさん、ぜひ覚えてくださいね。

O157 (オ一フ) 卍

7510 (ナ] 伊レ 卍)

75°C 1分 で 0個

細菌を死滅させるための加熱は、細菌の種類にもよって異なりますが、**75°C 1分**が食中毒予防の一つの目安となっています。温度と時間が重要なので忘れないようにしっかりと覚えておきましょう。

覚え方の一例を左に掲載しましたので参考にしてください。O157を逆に読んで・・・「75°C 1分の加熱で細菌0個」とすれば覚えやすいですね。ただし、食物の表面でなく中心部まで加熱する必要がありますので注意してください。

～食品から感染しないために～

1. こまめに手を洗う
2. 食品の衛生的な取扱い（冷蔵保存など）
3. 生肉等の加熱（75°Cで1分以上）
4. 調理器具を清潔にする

※その他食中毒予防のために、食中毒菌を「**付けない、増やさない、殺す**」という食中毒予防の3原則を徹底しましょう。

～患者から2次感染しないために～

1. こまめに手を洗う
2. 患者の便からの感染に注意する（オムツ交換時は要注意）
3. 便のついた衣類・寝具などの消毒
4. 患者は入浴やプールを控え、シャワーですませる