

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

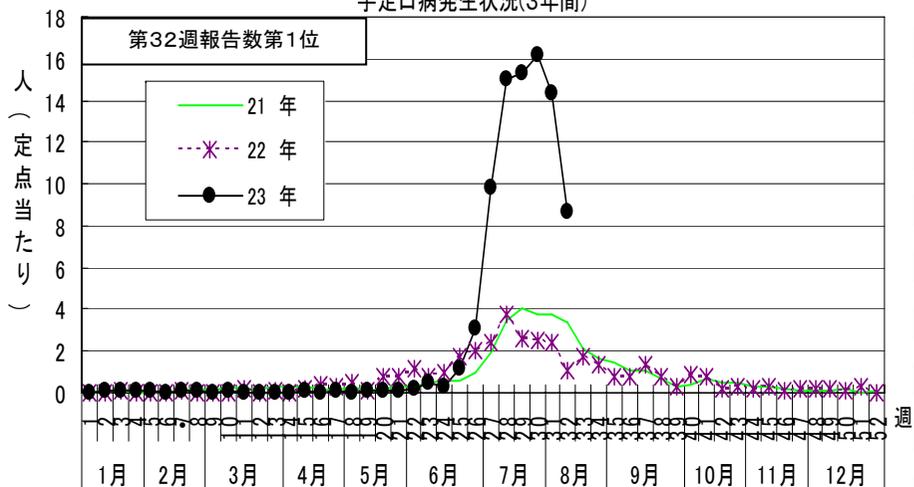
平成23年8月8日（月）～8月14日（日）〔平成23年第32週〕の感染症発生状況

第32週で定点報告数の多かった疾病は、1)手足口病 2)ヘルパンギーナ 3)感染性胃腸炎でした。

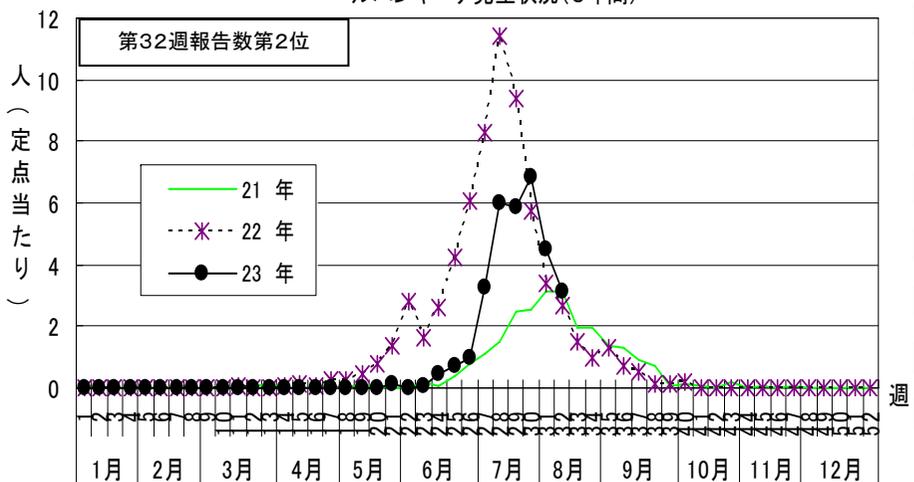
手足口病は定点当たり8.66人と前週（14.35）より患者報告数は減少しましたが、依然として警報基準値（定点当たり5人）を大きく上回る報告数であり、特に多摩区で定点当たり18.00人と高いレベルで推移しています。

ヘルパンギーナは定点当たり3.14人と前週（4.48）より患者報告数は減少し、手足口病と同様に減少傾向にありますが、引き続き注意が必要です。

手足口病発生状況(3年間)



ヘルパンギーナ発生状況(3年間)



食中毒警報発令中！！～家庭での予防方法～

夏は気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。

そこで、神奈川県では、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した予測式により、食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令しており、今年も7月27日（水）に発令されています。

家庭での食中毒を防ごう！

飲食店だけでなく、家庭でも食中毒は発生しています。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。

- 調理前や他の作業にうつるときは、よく手を洗いましょう。
- 食材を保管するとき、特に肉や魚は汁が漏れないように包みましょう。

つけない

- 包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用に分けましょう。
- ふきんやタオルは清潔なものを用意しましょう。

増やさない

- 購入した食品は、家に帰ったらすぐに冷蔵庫に保管しましょう。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう。
- 作った料理を長時間室温に放置せず、温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べるようにしましょう。

- 食品の中心部までしっかり加熱しましょう。（中心部分の温度が75℃で1分間が目安）
- 生肉や魚を切った包丁やまな板はよく洗って消毒をしましょう。

やっつける



冷蔵庫や冷凍庫内の温度管理に注意しましょう！！