

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

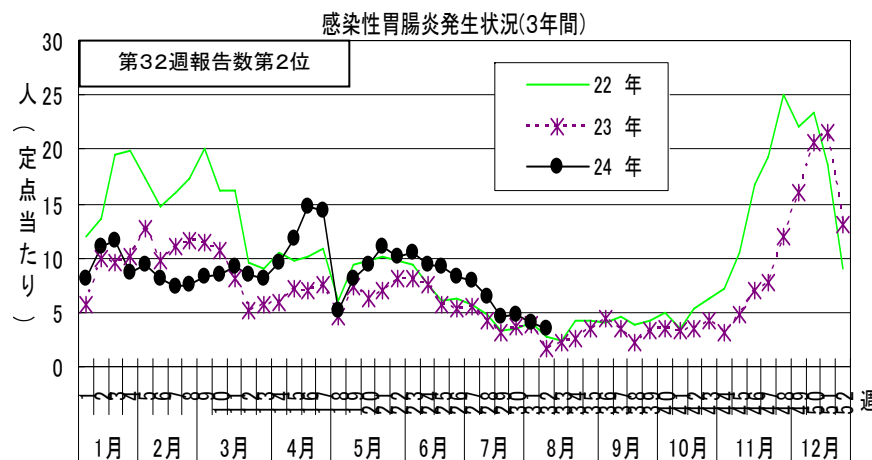
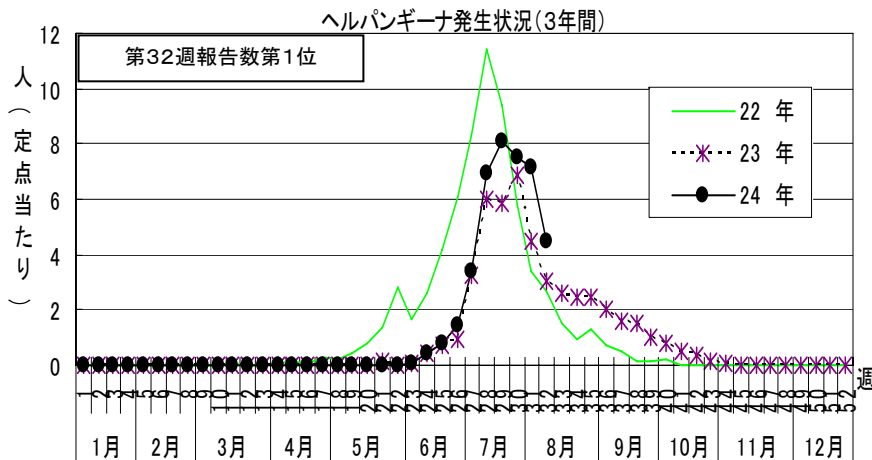
平成24年8月6日（月）～8月12日（日）〔平成24年第32週〕の感染症発生状況

第32週で患者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当たり4.50人と前週（7.16）より患者報告数は減少しましたが、宮前区と多摩区では流行発生警報基準値（定点当たり6.0人）を超えているため、引き続き注意が必要です。

感染性胃腸炎は定点当たり3.53人と前週（3.97）より患者報告数は減少し、ほぼ例年並みのレベルで推移しています。

風しんの届出が2件、腸管出血性大腸菌感染症の届出が2件（①推定感染経路：不明、推定感染地域：日本 ②推定感染経路：経口、推定感染地域：北海道）ありました。



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。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、臭いや味、色などが変わらないことも多くあります。食品の取扱いに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。

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、必ず手を洗いましょう。
- 食材を保管するとき、特に肉や魚は汁が漏れないように注意しましょう。

つけない

- 包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用に分けてみましょう。
- 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凍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

