

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】



平成25年7月29日（月）～8月4日（日）〔平成25年第31週〕の感染症発生状況

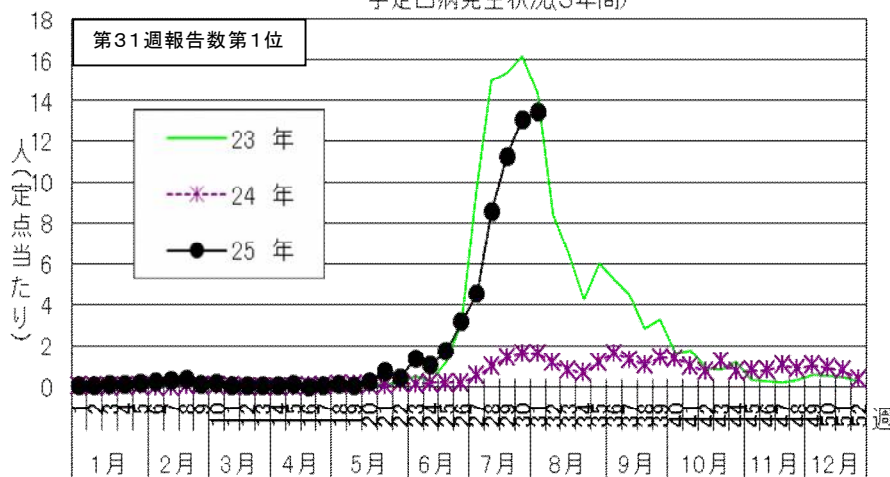
第31週で定点当たり報告数の多かった疾病は、1)手足口病 2)ヘルパンギーナ 3)感染性胃腸炎 でした。

手足口病は定点当たり13.44人と前週（13.09）より患者報告数はやや増加し、流行発生警報基準値（定点当たり5人）を超え、例年よりかなり高いレベルで推移しています。

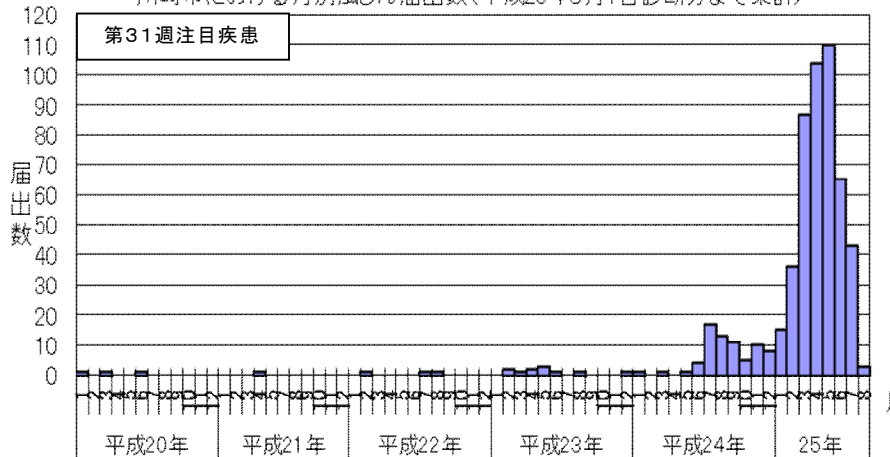
腸管出血性大腸菌感染症の届出が2件（O157：2件）ありました。全国的にも、5月下旬以降届出数は増加傾向にあるため、引き続き発生動向に注意が必要です。



手足口病発生状況(3年間)



川崎市における月別風しん届出数(平成25年8月4日診断分まで集計)

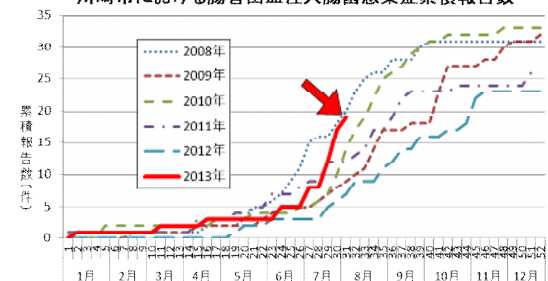


家庭での食中毒予防を徹底しましょう！！

夏場は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどによる細菌性の食中毒が発生しやすくなります。また、冬場に多いノロウイルスも、食中毒の原因となることがあります。

川崎市では、腸管出血性大腸菌感染症（O157など）の届出数が例年を超える勢いで増加していますので、ご注意ください。

川崎市における腸管出血性大腸菌感染症累積報告数



食中毒を防ぐには？

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。

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。

やっつける

- 食品は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分間以上）
- 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。