

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27年7月20日（月）～平成27年7月26日（日）〔第30週〕の感染症発生状況

第30週で定点当たり患者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。

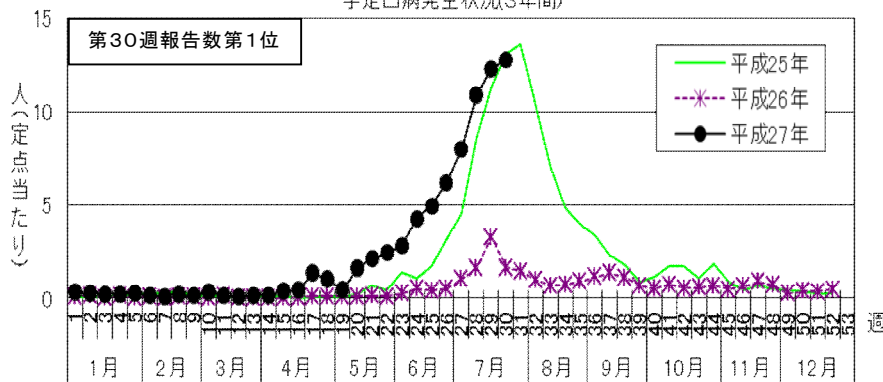
手足口病の定点当たり患者報告数は12.73人と前週（12.27人）からやや増加し、例年より高いレベルで推移しています。

ヘルパンギーナの定点当たり患者報告数は5.18人と前週（5.03人）からほぼ横ばいでしたが、ほぼ例年並みのレベルで推移しています。

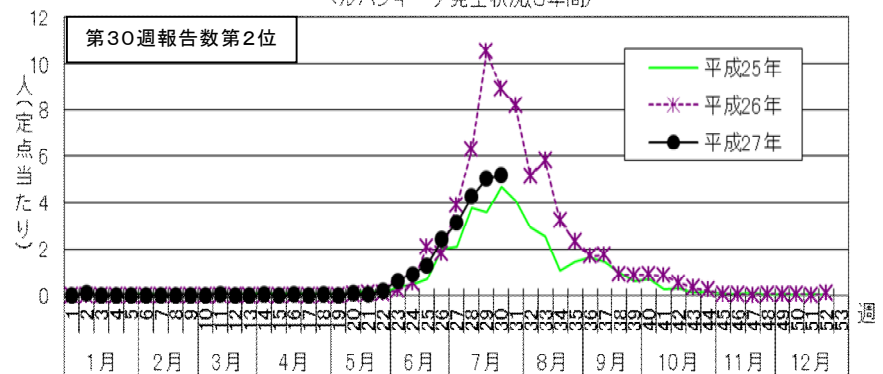
感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は4.06人と前週（5.42人）から減少し、ほぼ例年並みのレベルで推移しています。



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)



暑い夏、食中毒にご注意を！！

神奈川県では、気象条件等の分析により食中毒発生の可能性が高まったことから、平成27年7月23日に「食中毒警報」を発令しました。

夏は気温や湿度が高くなり、カンピロバクター、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌や腸管出血性大腸菌などの細菌による食中毒が起こりやすくなりますので、ご注意ください。



食中毒予防の3原則

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

- 十分な手洗いや器具を清潔に保つことが重要です。特に屋外などで調理を行う際には注意しましょう。
- 包丁やまな板は、食材によって使い分けましょう。



増やさない

- 食中毒菌の多くは、10℃以下で増殖がゆっくりとなり、-15℃以下で増殖が停止します。傷みややすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。



やっつける

- 十分な加熱を行うことで、食中毒菌の多くを殺すことができます。目安は、食品の中心温度が75℃で1分間以上になるように加熱することです。

