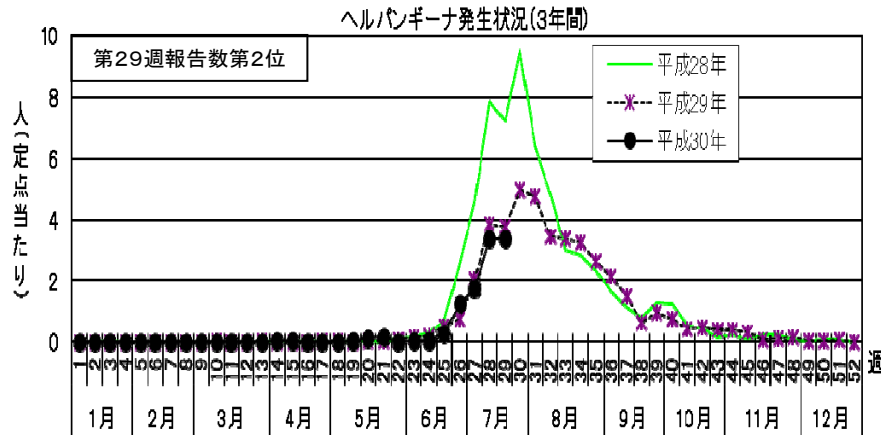
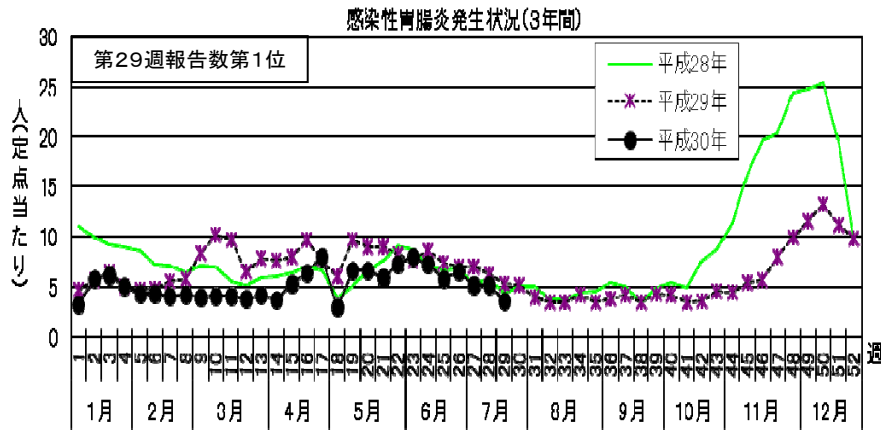


# 今、何の病気が流行しているか！

【感染症発生動向調査事業から】

平成30年7月16日（月）～平成30年7月22日（日）〔平成30年第29週〕の感染症発生状況

第29週で定点当たり患者報告数の多かった疾病は、1) 感染性胃腸炎 2) ヘルパンギーナ 3) A群溶血性レンサ球菌咽頭炎でした。感染性胃腸炎の定点当たり患者報告数は3.62人と前週（5.11人）から減少し、例年より低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3.35人と前週（3.38人）から横ばいで、例年より低いレベルで推移しています。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の定点当たり患者報告数は2.30人と前週（3.32人）から減少し、例年並みのレベルで推移しています。



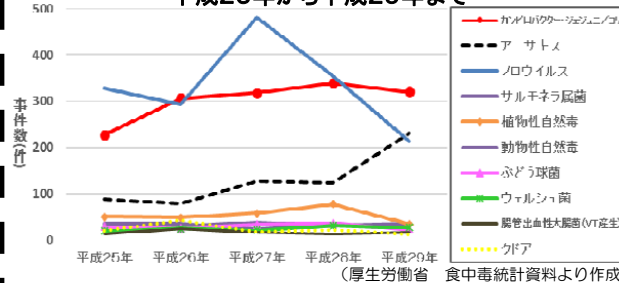
## ～食中毒警報が発令されました！！～

神奈川県では、気象条件などの解析により食中毒発生の可能性が高まったことから、平成30年7月19日（木）に食中毒警報を発令しました。今年も昨年よりも8日早い発令となりました。

気温が上昇すると、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O111等）、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ等の細菌による食中毒が起こりやすくなります。

細菌性食中毒には、細菌を原因とする感染型と細菌が産生する毒素を原因とする毒素型があります。毒素は熱に強く、通常の加熱では毒性を失わないことから、調理した食品等は早めに食べましょう。

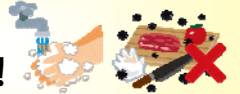
全国における病因物質別食中毒発生状況  
—平成25年から平成29年まで—



### 食中毒予防の3原則

#### つけない

手洗いの徹底！  
器具の使い分け！



◆調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。

#### 増やさない

低温で保存！  
冷蔵や冷凍！



◆細菌の多くは、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止しますので、食品は低温で保存しましょう。

#### やっつける

十分な加熱！  
器具の消毒！



◆食品の中心温度を75℃で1分間以上加熱しましょう。