

大隅地域感染症情報

2019年第24週報（6月10日～6月16日）

発行：大隅地域振興局保健福祉環境部

○全数把握疾患の報告数

	鹿屋保健所管内	志布志保健所管内
一類感染症	該当なし	該当なし
二類感染症	該当なし	該当なし
三類感染症	該当なし	該当なし
四類感染症	該当なし	該当なし
五類感染症	百日咳：1件	該当なし

※速報値であり、後日修正になる可能性があります。

○定点把握疾患の報告数

・手足口病について、鹿屋保健所管内、志布志保健所管内共に警報の基準値を超えています。

疾病	警報レベル 開始/終息 基準値	注意報 基準値	鹿屋保健所管内推移				志布志保健所管内推移				大隅全体	県全体
			21週	22週	23週	24週	21週	22週	23週	24週	24週	22週
インフルエンザ	30.00/10.00	10.00	0.50	0.50	1.13	0.50	0.20	0.40	0.40	0.00	0.31	0.14
RSウイルス感染症	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.67	0.63	0.26
咽頭結膜熱	3.00/1.00	-	0.00	0.80	0.80	0.40	1.00	2.00	0.00	0.00	0.25	1.06
A群溶血性レンサ球菌咽頭炎	8.00/4.00	-	0.40	0.20	0.80	0.20	1.00	0.67	1.33	1.33	0.63	1.76
感染性胃腸炎	20.00/12.00	-	12.80	11.60	10.20	7.60	7.33	4.67	3.67	2.67	5.75	7.20
水痘	2.00/1.00	1.00	0.80	0.00	0.20	0.00	2.33	0.67	1.00	0.67	0.25	0.41
手足口病	5.00/2.00	-	15.00	5.60	6.40	4.80	4.67	2.33	2.33	3.33	4.25	14.02
伝染性紅斑	2.00/1.00	-	0.40	0.00	0.00	0.20	0.33	0.00	0.00	0.00	0.13	0.41
突発性発疹	-	-	0.20	0.40	0.00	0.20	0.33	0.33	0.33	0.67	0.38	0.48
ヘルパンギーナ	6.00/2.00	-	1.60	0.60	0.20	1.00	0.67	0.33	0.67	2.67	1.63	2.22
流行性耳下腺炎	6.00/2.00	3.00	0.40	0.00	0.40	0.20	0.33	0.33	0.33	0.00	0.13	0.22
急性出血性結膜熱	1.00/0.10	-	0.00	0.00	0.00	0.00						-
流行性角結膜炎	8.00/4.00	-	0.00	0.00	1.00	0.00						2.14
細菌性髄膜炎	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
無菌性髄膜炎	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
マイコプラズマ肺炎	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.08
クラミジア肺炎	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-
感染性胃腸炎(ロタウイルスに限る)	-	-	1.00	2.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25
インフルエンザ入院患者(人)	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	-	

警報基準値以上

注意報基準値以上

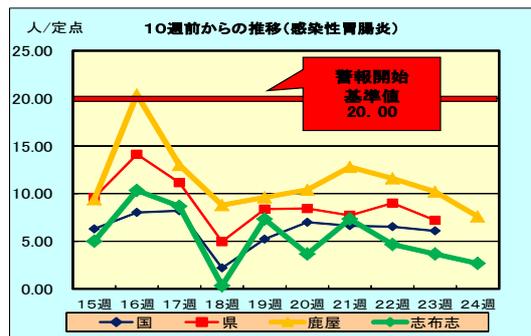
○感染性胃腸炎について

【 警報開始基準値 20.0, 警報終息基準値 12.0 】

感染性胃腸炎の発生状況は、
鹿屋保健所管内からは38名（定点当たり報告 7.60）の報告がありました。

志布志保健所管内からは8名（定点当たり報告 2.67）の報告がありました。

年齢別では、10～14歳が最多でした。



※第24週は鹿屋・志布志のみ掲載

○手足口病について

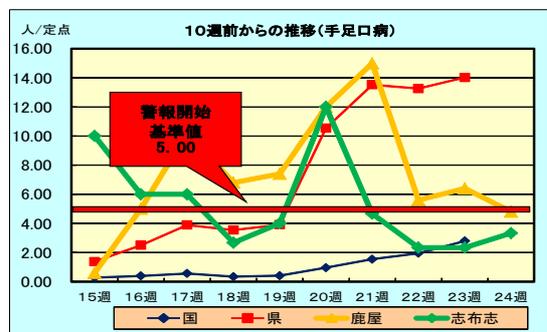
鹿屋保健所管内、志布志保健所管内に警報発令中！

【 警報開始基準値 5.0, 警報終息基準値 2.0 】

手足口病の発生状況は、
鹿屋保健所管内からは24名（定点当たり報告 4.80）の報告があり、**警報継続中です。**

志布志保健所管内からは10名（定点当たり報告 3.33）の報告があり、**警報継続中です。**

年齢別では、1歳及び3歳が最多でした。



※第24週は鹿屋・志布志のみ掲載

食中毒にご注意ください！！

夏場は細菌（腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクタなど）による胃腸炎や食中毒が増加します。

食中毒の原因となる細菌にはたくさんの種類がありますが、その中でも腸管出血性大腸菌等は病原性が強く少量の菌でも発症するため、子どもや高齢者、免疫力の低下している人は特に注意が必要です。

次のことに気をつけて、食中毒防止に心がけてください。

食中毒予防の三原則

①菌をつけない

十分な手洗い，食材の洗浄，調理器具の洗浄・消毒

②菌を増やさない

冷蔵・冷凍保存，調理は迅速に，調理後は時間をおかずに食べる

③菌をやっつける

十分な加熱（75℃1分間以上）

