

FAX通信



いでは

発行:平鹿地域振興局福祉環境部  
TEL32-4005 FAX32-3389



# こども感染症情報

21. 7.21  
週報第 846 号

## ☆ 管内の主な感染症の流行状況 ☆

疾患名	管内状況第28週 (7/12~7/18)	
	発生人数 (前週人数)	前週との比較
RSウイルス	55 (24)	
感染性胃腸炎	7 (5)	
溶連菌咽頭炎	6 (8)	
突発性発疹	2 (1)	
水痘	2 (0)	

(参考) 秋田県の状況  
第27週 (7/5~7/11)

<全県の発生状況>

- 1位: RSウイルス感染症  
(全県で前週より11%減少)
- 2位: 感染性胃腸炎  
(全県で前週と同規模)
- 3位: 溶連菌咽頭炎  
(全県で前週より1.1倍に増加)
- 4位: 突発性発しん
- 5位: 咽頭結膜熱

県内 警報・注意報

警報・注意報はありません

※「管内状況」は横手保健所管内の5小児科定点による  
※「秋田県の状況」は秋田県感染症情報センターによる

今週と来週号は、特別号をお届けします。  
保健所で実習をしました秋田大学医学部保健学科の学生さんからのお知らせです！

テーマは  
「食中毒の予防」です



横手地域・学校欠席者情報(7/19)

疾患名	おたふく	感染性胃腸炎	RSウイルス	手足口病	水痘	溶連菌咽頭炎	咽頭結膜熱	その他
施設(数)								
保育所・園(35)		1	56			1		1
小学校(22)					1			2
中学校(8)								
高校(7)								
特別支援学校								1

感染症情報収集システムより (人)

FAX通信



いでは

発行:平鹿地域振興局福祉環境部  
TEL32-4005 FAX32-3389



21.7.21

特別号

# こども感染症情報

## ☆ こどもの健康 特別号 ☆

特集!

しょくちゅうどく

### 【食中毒】

今回はウェルシュ菌

夏には  
要注意!

家族を守るために、  
食中毒の予防を行いましょう

これから夏本番!これからの時期に起こりやすい食中毒。  
作り置きをする上で知って欲しいことをまとめました。



#### 増殖を抑えるポイントは?

- ・カレーや煮物などは、食べきれる量をつくり、早く食べる。
- ・ウェルシュ菌は増殖しやすい温度（12℃～50度、特に43℃～45度で活発）があります。
- ・やむを得ず保存する場合は、小分けにして急速に冷却し、冷蔵または冷凍する。
- ・再加熱する際は、良くかき混ぜながら全体を十分に加熱する。

ウェルシュ菌とは、川や土などの自然界に広く存在する細菌で、百度で加熱しても芽胞（がほう）細菌が自分を守るための殻を形成するため、完全に死滅させることはできません。一度調理した煮込み料理でも、ゆつくり冷める過程で酸素の少ない鍋の底などで急速に増殖します。ウェルシュ菌の繁殖した食品を食べることで、6～18時間ほどすると下痢や、腹痛の症状が起こり、通常1～2日で治りますが、気をつけたい食中毒の一つです。

気をつけたいのはウェルシュ菌

## 気をつけよう! ペットボトルの飲み残し

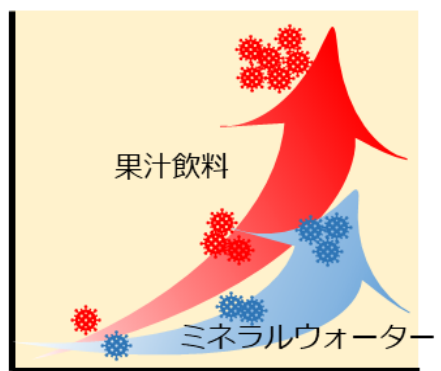
### ☑ 空けたら、早めに飲みきろう!

- ◆口から入った菌が、ペットボトルの中で増殖します。
- ◆時間をおいて飲むのはやめましょう。飲み残しは冷蔵庫に入れて早めに飲みきりましょう。

### ☑ コップについて飲もう!

- ◆外では難しいかもしれませんが、家ではボトルから直接飲まずに、コップについて飲みましょう。

↑菌数



飲み残したボトルの中では、  
たくさん細菌が増えています。

「清潔に」  
「早めに飲みきる」  
「残ったら冷蔵する」

ことが非常に大切です。

時間→