

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. 7.28
週報第847号

☆ 管内の主な感染症の流行状況 ☆

疾患名	管内状況第29週(7/19~7/25)	
	発生人数(前週人数)	前週との比較
RSウイルス	37(55)	↓
感染性胃腸炎	6(7)	↓
溶連菌咽頭炎	3(6)	↓
突発性発疹	2(2)	→
水痘	1(2)	↓

(参考) 秋田県の状況 第28週(7/12~7/18)
<全県の発生状況>
1位:RSウイルス感染症 (全県で前週より1.4倍に増加)
2位:感染性胃腸炎 (全県で前週より1.6倍に増加)
3位:溶連菌咽頭炎 (全県で前週より1.5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

夏休みが始まりました。
生活リズムを崩さず、元気に過ごしましょう。

横手地域・学校欠席者情報(7/26)

今週に引き続き、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を特別号でお届けします。

テーマは
「食中毒の予防」
Part2です



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)			50					8
小学校(22)								
中学校(8)								
高校(7)								
特別支援学校								

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



21.7.28

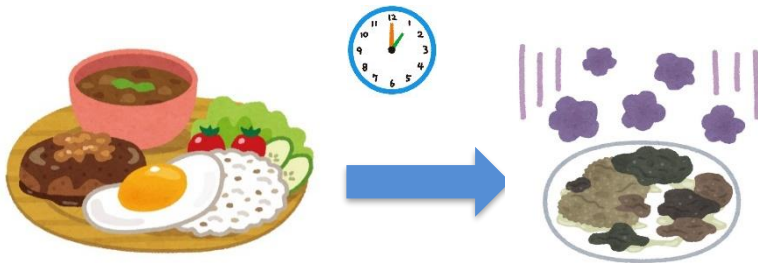
特別号

こども感染症情報

食中毒を防ぐために ～テイクアウト編～

新型コロナウイルスの蔓延に伴い、外食の機会が減少し家庭でテイクアウトやデリバリーを利用する機会が増えているのではないのでしょうか。テイクアウト等を利用して食事をするときのポイントに気を付けて安全な食生活を送りましょう

★テイクアウト商品はすぐに食べましょう！



放置すると菌が繁殖して食中毒になる可能性が高くなります。

～テイクアウトを利用するときのポイント～

- ・食品を購入したらすぐに帰宅し、**長時間持ち歩かない**ようにしましょう。
- ・持ち帰ったら、**すぐに食べましょう**。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存する等、**長時間常温で放置しない**ようにしましょう。
- ・再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。

正しい手の洗い方

手洗いの前に
・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう



食中毒の3原則

- ★菌をつけない（しっかり手洗い）
- ★菌をふやさない（長時間持ち歩かない）
- ★菌をやっつける（しっかり加熱）

食中毒の予防には**時間と温度の管理**が重要です。これからの季節は気温と湿度が高くなるので、上記のポイントに注意しつつ、安全な食生活を送りましょう。買ってきてすぐ食べるのが理想的ですが、食べるために一時的に保管する場合、**必ず冷蔵庫で保管**しましょう。しかし、冷蔵庫の詰めすぎは冷気の吹き出し口を塞いでしまうため、7割を目安に冷蔵庫を活用しましょう。