

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. 6. 30
週報第 843 号

☆ 管内の主な感染症の流行状況 ☆

| 疾患名 | 管内状況第25週 (6/21~6/27) | | (参考) 秋田県の状況 第24週 (6/14~6/20) |
|--------|----------------------|--------|--|
| | 発生人数 (前週人数) | 前週との比較 | |
| RSウイルス | 24 (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2%減少) 2位: 感染性胃腸炎 (全県で前週より1.5倍に増加) 3位: 溶連菌咽頭炎 (全県で前週より1.2倍に増加) 4位: 水痘 5位: 突発性発しん 県内 警報・注意報 警報: 水痘 (能代保健所管内) 注意報: 水痘 (由利本荘保健所管内) |
| 溶連菌咽頭炎 | 3 (4) | ↓ | |
| 感染性胃腸炎 | 2 (8) | ↑ | |
| 突発性発疹 | 1 (0) | ↑ | |
| 水痘 | 1 (0) | ↑ | |
| 伝染性紅斑 | 0 (1) | ↓ | |
| 川崎病 | 0 (1) | ↓ | |

※「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

細菌性胃腸炎に要注意!!

横手地域・学校欠席者情報 (6/28)

6月~8月には湿度・気温が高くなるので、細菌が原因となる細菌性胃腸炎が発生しやすい時期です。3原則を守って安全な食事を心がけましょう。

食中毒菌をつけない・ふやさない・やっつける

つけない (清潔)

基本は、手洗いです！
調理前はもちろん、調理中でもこまめに手洗いをしましょう。
特に生の肉・魚介類にふれた後は、石けんで手を洗きましょう。



ふやさない (迅速・冷却)

食品は新鮮な物を購入し、帰宅後はすぐ冷蔵庫へ入れましょう。
できるだけ、早く調理しましょう。



冷蔵庫は10℃以下
冷凍庫は-15℃以下



やっつける (殺菌・加熱)

多くの細菌やウイルスは熱に弱いので、十分に加熱しましょう。
食品の中心部まで火が通るようにしましょう。加熱のめやすは75℃、1分以上です。

※ただし、ノロウイルスによる食中毒予防には、85℃以上で90秒以上加熱しましょう。



| 施設 (数) | 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 |
|------------|------|--------|--------|------|----|--------|-------|-----|
| 保育所・園 (35) | | 1 | 11 | | | | | 3 |
| 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)



生野菜のおいしい季節にもなってきました。
生肉や魚などの汁がかからないように注意し、流水でよく洗って食べましょう。