

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)	↑	<b>&lt;全県の発生状況&gt;</b> 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  <b>県内 警報・注意報</b> 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。