

RSウイルス感染症に注意！！

★県北地域の感染症発生状況（2022/6/6～6/12 福島県感染症動向調査より）
定点把握疾患：RSウイルス感染症が小流行中！

RSウイルス感染症とは？

- RSウイルスの感染によって引き起こる呼吸器の感染症です
- 2歳までにほぼ100%の乳幼児が感染し、何回も感染するのが特徴です。
- 感染者の咳、鼻水を浴びたり、触ったりすることで感染します。非常に感染力が強く、幼稚園や保育園などの施設内感染に注意が必要です。
- 発熱や鼻水、咳などの症状が現れ、発症後10～14日間ほどウイルスを排出します。
- もともとは晩秋～冬にかけて流行していましたが、近年では夏季に流行傾向にあります。

1歳未満、特に6か月未満の赤ちゃんは要注意！！

重症化のサイン

- 咳が酷くなっている
- 呼吸が苦しそう
- 機嫌が悪い
- 食欲がない
- 顔色が悪い
- 呼吸がゼーゼーする など



手洗い・うがい・手指消毒を徹底し、
症状が続く場合は早めにお近くの
医療機関を受診しましょう！

参考資料：厚生労働省ホームページ 25 RSウイルス感染症 (<http://www.mhlw.go.jp>)

新型コロナウイルス感染症について

福島県では、子どもの新規感染者数が減少傾向にあることから「子どもの感染拡大重点対策」が終了し、「基本対策（☆1）」へ移行しました(2022.6.15 現在)。
感染拡大防止のため、引き続き感染対策を行い、症状がでたら早めに受診（☆2）
しましょう！

☆1：「基本対策」とは→福島県ホームページ「福島県感染拡大防止対策」掲載 (<http://www.pref.fukushima.lg.jp>)

☆2：検査診療医療機関一覧→福島県ホームページ「県北地域診療・検査医療機関一覧」掲載

(<http://www.pref.fukushima.lg.jp>)

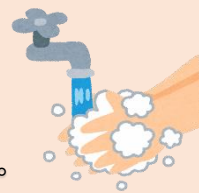
腸管出血性大腸菌感染症(O157等)予防のため 食中毒予防三原則を守りましょう！

ヒトや動物の腸内に住む常在菌の中でも、毒素を作り出血を伴う下痢を起こすものを腸管出血性大腸菌といいます。潜伏期間は3～8日で、激しい腹痛や水様性の下痢、血便などがみられ、中にはHUS（溶血性尿毒症症候群）などで重症化することもあります。

① 菌を付けない

てあらいを徹底しましょう！

- ☆食材を扱う前後や食事の前は必ず手を洗い、細菌汚染を防ぎましょう。
- ☆調理器具を洗剤等で泡立ててしっかり洗い、清潔な調理環境を保ちましょう。
- ☆焼き肉やバーベキュー等、自分で肉を焼いて食べる場合は、「焼く箸」と「食べる箸」を分けるなどして十分に注意しましょう。
- ☆生野菜など、生の食品を取り扱うときは、熱湯で湯がきした後調理したり、レタス等は一枚ずつ流水で洗うと効果的です。



② 菌をふやさない

食材を10℃以下で冷蔵しましょう！

- ※O157は室温でも15～20分で2倍に増加します。
- ☆冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意し、7割を目安にしましょう。
- ☆冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を保つことが目安です。
- 細菌の多くは、10℃で増殖速度が緩やかになり、-15℃で増殖が停止します。
- ただし、細菌が消えるわけではないため、食材は早めに消費するようにしましょう。



③ 菌をやっつける

十分な加熱をしましょう！

- ※腸管出血性大腸菌は75℃で1分間以上の加熱をすると死滅します。
- ☆飲食店で食事するとき、肉を生焼けで食べるメニューがあっても避けると安全です。
- ☆包丁やまな板などを洗った後に熱湯をかける、次亜塩素酸ナトリウム（濃度100ppm・10分間）で消毒すると効果があります。



参考資料：厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント-家庭で行うHACCP（ハサップ：宇宙食から生まれた衛生管理）」

夏に向け、一人ひとりが意識
して感染対策を行い、感染症
を予防していきましょう！！

発行日：令和4年6月 日

発行元：福島県県北保健所 医療薬事課

住所 〒960-8012 福島市御山町8-30

電話 024-534-4113

ホームページ：検索キーワード

福島県県北保健所