

県北健康福祉センター 感染症情報

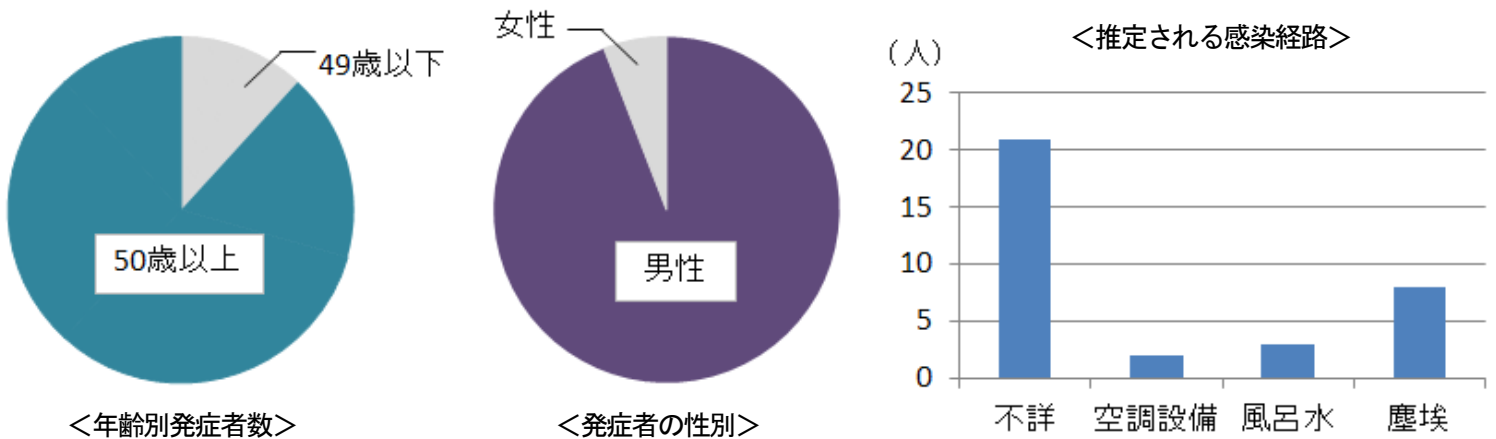
平成29年7月号



みんなで

夏にかかりやすい感染症を予防しよう

レジオネラ症 県北地区 過去5年間の発生状況より



- 入浴施設での集団感染が話題になりますが、発生状況を見ると、入浴施設を介さない事例が多くなっています。
- レジオネラ菌は、もともとは土の中に存在し、アメーバの体内で増えます。

・・・こんなところにいました
→ 土ぼこり、空調設備の汚れ、浴槽の配管に長い間たまっていたお湯（ヌメリ）

- これらが、舞い上がり、はじけ飛ぶ時に吸い込んで感染するので、粉塵、ミストが大量に発生するような作業（園芸や工事作業）の際にはマスクをし、疲れたら無理をしないこと。浴槽や風呂水、池や加湿器などの水はきちんと管理しましょう。

実際にかかった人の話・・・

『最初は熱中症かと思った。我慢して治るものじゃないですね。』

『自分では大丈夫だと思い、病院まで車を運転していこうとしたら朦朧としてきてしまった。』

- 重症化すると、重い肺炎になり、人工呼吸器が必要になる人もいます。治療が難しくなることがあります。早めに医療機関を受診しましょう。
- 診断した医師は、直ちに届け出る必要があります。《四類感染症》

裏面に続く

腸管出血性大腸菌（EHEC）感染症

おいしいやさいは、よくあらうまる



どんな病気？

- 大腸菌が産生する毒素（ベロ毒素、VT）によって起きる病気です。ベロ毒素を産生する大腸菌に感染していることを診断した場合、すべての医師は、直ちに届け出を行わなければなりません。《三類感染症》

少量でうつる

- 少量の菌でも感染が起こることがあります。感染して、人にうつすことがあっても、自身に症状が現れない人もいます（不顕性感染）。

自然界に存在している

- 動物の腸管内には、このような菌が、もともと存在する場合があります。動物の糞を混ぜた堆肥や排水の中に、混ざっていることもあります。

調理するときや食材を取り扱うときのポイント

- 食事をつくる前、つくっている作業のあい間、食べる前の手洗いを徹底しましょう。
- 余った食材には、菌が増えるリスクがあるため、取り扱いには、よりいっそう気をつけましょう。

- 1) お肉はよく焼いて食べよう！
- 2) なまのお肉と焼いたお肉には、別々の食器を使おう！
- 3) やさいもよく洗おう！
- 4) 動物を触った手でおやつを食べると危ないよ！

栃木県県北健康福祉センター健康対策課 感染症予防 TEL 0287-22-2679

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e54/system/desaki/desaki/kenhoku-index.html>
ホームページからダウンロードできます。

検索... 