



表中の赤字数字は警報基準値超え

定点医療機関あたりの報告数	年間を通して流行する感染症								今流行している感染症							
	新型コロナ				感染性胃腸炎				A群溶血性レンサ球菌(溶連菌)咽頭炎				手足口病			
	5/6~5/12	~5/19	~5/26	~6/2	5/6~5/12	~5/19	~5/26	~6/2	5/6~5/12	~5/19	~5/26	~6/2	5/6~5/12	~5/19	~5/26	~6/2
松戸保健所管内(松戸、流山、我孫子)	3.73	5.55	4.38	5.05	5.54	6.77	8.23	6.54	7.62	9.54	13.15	12.00	0.31	0.46	1.15	1.23
定点医療機関数	22			21	22	13			13			13				
前週比	↓	↑	↓	↑	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↑
コメント	千葉県、東京都ともに4週連続増加しています。かぜ症状がある場合は、無理をせず休養しましょう。				気温が高くなる季節は、細菌を原因とする食中毒が多く発生します。食中毒予防の3原則を心がけましょう。				直近の感染者数は減少していますが、警報基準は超えているため注意が必要です。				松戸保健所管内の直近の感染者は全て5歳未満でした。予防には基本的な感染対策が有効です。			
千葉県	3.20	4.01	4.47	4.81	3.60	5.14	5.37	4.96	4.58	6.62	6.86	6.82	0.30	0.68	0.88	1.78
前週比	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↑
東京都	2.28	2.78	2.97	3.37	3.83	4.99	4.72	4.77	2.83	3.91	3.94	3.76	0.27	0.53	1.05	1.73
前週比	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↑	↓	↑	↑	↑	↑

6月1日に食中毒注意報が発令！！

食中毒の原因として、6月～8月は細菌(O157、カンピロバクター、サルモネラ属菌など)が多く発生します。

家庭での食中毒予防の3原則

食中毒はその原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

【食中毒予防の3原則】

- 細菌を食べ物に「**付けない**」 洗う・分ける
- 食べ物に付着した細菌を「**増やさない**」 冷温で保存
- 食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」 要加熱

予防する6つのポイントは？

- ①消費期限などを確認し肉や魚などは最後に買しましょう。
- ②買い物から帰ったら**すぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管**します。
- ③石鹸で丁寧に**手を洗って**から調理をしましょう。
- ④肉や魚は、**中心部を75℃で1分間以上加熱**しましょう。
- ⑤作った料理は、長時間室温に放置せず、**早めに食べ**ましょう。
- ⑥清潔な容器に保存し、温めなおす時も十分に加熱しましょう。



食中毒かなと思ったら・・・

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、かかりつけ医に相談するか、水分をこまめに摂り、療養しましょう。

手足口病が増加しています！

どんな病気？

ウイルスの感染によっておこる感染症で、感染してから、3～5日後に**口の中、手のひらや足底などに2～3mmの水疱性の発疹**ができます。子どもを中心に、主に夏に流行します。**5歳以下の乳幼児が90%**を占めています。発熱は約3分の1にみられますが、高熱が続くことはありません。ほとんどは、数日間のうちに治る病気です。まれに、髄膜炎、脳炎等の合併症を起こすことがあるため注意が必要です。



どうやって感染するの？

飛沫感染、接触感染、糞口感染(便の中に排泄されたウイルスが口に入って感染すること)で感染します。有効なワクチンや、予防できる薬はありません。保育施設や幼稚園などでは、子ども達同士の生活距離が近いいため、濃厚な接触が生じやすく、感染が広まりやすいです。



治った後でも、**2～4週間、便などからウイルスが排泄**されることがあります。接触感染を予防するために、手洗いは、流水とせっけんを使ってしっかりとしましょう。おむつを交換するときは、便を速やかに処理しましょう。