

感染症についてのお知らせ

墨田区保健所 保健予防課 感染症係 区役所 3階
電話 03-5608-6191(直通) FAX 03-5608-6507

令和5年
夏休み
増刊号



その1 ダニによる感染症に注意しましょう

山や草むらでの活動の際には、感染症をうつす**ダニ**に注意が必要です！

◇感染症をうつすダニとは？

ダニは節足動物の仲間で、地球上に2万種類以上が存在しています。その中には動物の死骸を分解するなど自然環境にとって重要な役割を果たすダニもいれば、農作物を荒らしたりアレルギーの原因となったりする、害のあるダニもいます。

特に「マダニ」や「ツツガムシ」の一部は人に病気をうつすため注意が必要です。これらのダニが引き起こす感染症には以下のようなものがあります。

ツツガムシ病（ツツガムシが媒介）：発熱、リンパ節腫大、発疹などが出現します。

日本紅斑熱（マダニが媒介）：高熱、発疹、刺し口などが出現します。

重症熱性血小板減少症候群〔SFTS〕（マダニが媒介）：発熱、下痢や腹痛などの消化器症状重症化すると意識障害も！

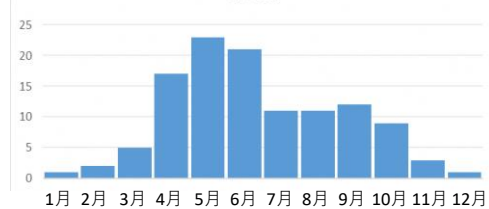
◇感染症をうつすダニはどこにいる？

これらのダニは野生動物が多く生息する山や草むらに生息しているほか、民家の裏庭や畑、あぜ道にも生息しています。

⇒登山等、**夏のレジャーの際には注意が必要です！**



2022年に全国で届け出られたSFTSの患者数
(月別)

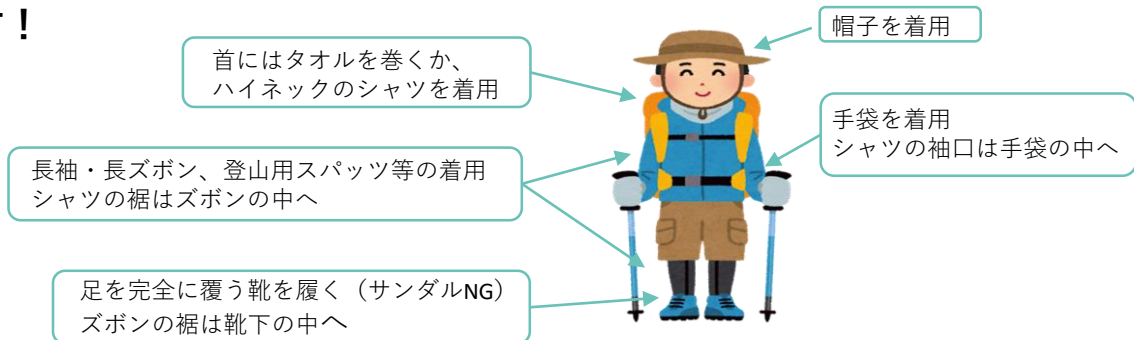


ダニによる感染症は、通常、真冬を除く時期に多く報告されています。

(国立感染症研究所HPより作成<https://www.niid.go.jp/niid/ja/sfts/sfts-idwrs/7415-sfts-nesid.html>)

◇感染症をうつすダニから身を守るには？

⇒肌の露出を少なくし、必要に応じて忌避剤（虫よけ）を使用することが大切です！



◇もしダニにかまれてしまったら・・・？

- ・無理に引き抜こうとせずに、皮膚科などの**医療機関を受診**しましょう。
⇒引き抜いてしまうとダニの口器が皮膚の中に残って化膿してしまうことがあります。
- ・ダニにかまれてしまったら**数週間は体調の変化に注意**し、発熱などの症状が出た場合は医療機関を受診しましょう。

さらに詳しく知りたい方は厚生労働省HPをご確認ください。（右記QRコード）



夏休みに気をつけたい感染症

その2 腸管出血性大腸菌による感染症に注意しましょう

代表的なものにO157、O26、O111などがあります。腸管出血性大腸菌は感染力が強く、また、乳幼児や高齢者が感染した場合は重症化しやすいといわれています。2～5日ほどの潜伏期を経た後に、激しい腹痛を伴う下痢、続いて血便をおこします。個人により感染しても発症しない場合があります。

感染経路・予防

主に加熱不十分な牛肉や、菌に汚染された食品等を喫食することにより感染します。その他にも患者の便や菌のついたものに触れた後、手洗いを十分にできなかった場合などに感染が起こることもあります。
汚染食品からの感染が主体であることから、食品を十分加熱し、専用の加熱用調理器具を用意して、調理後の食品は食べきることを心掛けてください。

予防と対策に「すみだこの部屋」をぜひご覧ください

【消費者の方へ】
“すみだこ”の部屋

ようこそ！すみだこの部屋へ
はくは食品衛生キャラクターの「すみだこ」

墨田区の食品衛生の普及啓発のため、
この部屋で消費者の方向けの食品衛生の情報を発信していくすみだ！

きれいに手を洗おう！

手洗いの手順

- ① 石けんを泡立てて、手のひらをよくこす。
- ② 手のこすをのほすようにこす。
- ③ 指先・つめの間を手のひらの上でこす。
- ④ 指の間を洗う。
- ⑤ 親指をねじり洗います。
- ⑥ 手首も忘れずに。
- ⑦ 泡をよく洗い流す。

※ 消毒は手をよく拭いてから！

①～⑦を2回繰り返すとより効果的です！

手洗いのタイミング

- 外出先から帰ってきたら
- トイレを使用した後
- 汚れたものに触れた後
- 調理をする前・調理中
- 食事を始める前

特に
●料理を盛り付ける前
●肉・魚に触れた後

墨田区保健所 生活衛生課食品衛生係 TEL 5608-6943

保健所からのお願い！
あなたの健康を守るために
お肉を安全に食べるための4か条

- 「お肉」は中心部までよく焼いて食べることに注意！
●赤い部分がなくなるまで！
●特に厚切り肉は念入りに！
特に、「生レバー」や「豚肉」は「中心部までよく焼いて食べること」が法律で定められています。
- 「生肉」に触れた野菜もよく焼いて食べることに注意！
●野菜も！
お肉の細菌が野菜に付いている可能性があります。
- 「生肉」や「焼き途中の肉」を焼くときは「トング」を使うことに注意！
●焼きあがるまでは「トング」で！
お肉が十分に焼けるまでは、「トング」を使います。
- 「焼き上がった肉」を取る・食べるときは、トングではなく「はし」を使うことに注意！
●焼けたら「はし」で！
焼けたお肉を取り皿に取る時は、生肉に触れていない「はし」を使います。

墨田区ホームページ

https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/ei/sei/syoku_eisei/sumidako/index.html

二次感染も注意しましょう

ヒトからヒトへ二次感染を予防するために、食事前やトイレ後に**石鹸と流水による手洗い**を行うことが重要です。また、**菌に汚染した可能性のある場所（まな板等）は、アルコールを含む消毒液等**を用いて、適切に消毒しましょう。



このお知らせは、東京都感染症情報センター (<https://idsc.tmph.metro.tokyo.lg.jp/>) の情報及び東京都健康安全研究センターが集計を行った「東京都感染症発生動向調査週報」 (<https://idsc.tmph.metro.tokyo.lg.jp/weekly/>) の情報をもとに作成しています。