

感染対策室ニュース

2022年6月27日発行 大阪南医療センター



With コロナ～感染対策を生活習慣に～

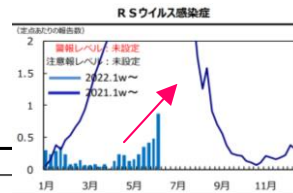
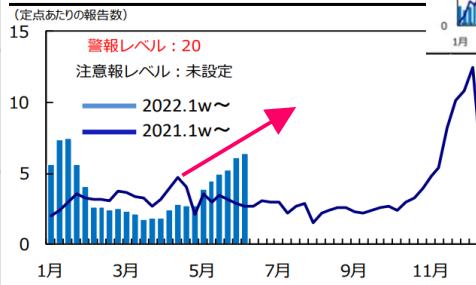
大阪府感染症発生動向調査週報（速報）

<http://www.iph.pref.osaka.jp/infection/surv22/topics24.pdf>

1	感染性胃腸炎 <small>細菌又はウイルスなどの感染性病原体による嘔吐、下痢を主症状とする感染症</small>	細菌・ウイルス (食中毒・寄生虫 ロタ・ノロウイルス)	接触感染 経口感染
2	RSウイルス感染症	RSウイルス	接触感染 飛沫感染
3	咽頭結膜熱 (プール熱)	アデノウイルス	接触感染 飛沫感染

2022年第24週
(6月13日～19日)

感染性胃腸炎



注意!
報告数
府下1位
(南河内地域)

感染性胃腸炎・・・特に今注意すべきは『食中毒』

食中毒予防3原則

つけない <small>洗う・分ける 手指衛生・調理器具の衛生</small>	手を洗って、調理中は いつもきれいな手
ふやさない <small>低温で保存</small>	細菌増殖は10℃以下で低下 生鮮食品はなるべく早く冷蔵庫へ 冷蔵庫を過信せず早めに食べる
やっつける <small>加熱処理</small>	中心部の温度が 75℃で1分以上加熱する



**加熱
水気厳禁**



原因菌名	感染源と感染経路	症状と特徴
(黄色) ブドウ球菌 	調理者の手指などの皮膚に いる常在菌 汚染した手、調理器具など	下痢、嘔吐、胃痛 30分～6時間で発現 毒素産生性のため、 トキシンショックの可能性
サルモネラ属菌 	鶏卵、牛や豚などの生肉 生卵の喫食や接触後の手洗い不足	発熱、下痢、嘔吐 6～72時間で発現
カンピロバクター 	鶏(牛や豚)の生肉 タタキ等の肉の生食が要因	発熱、頭痛、腹痛、下痢、 嘔吐、筋肉痛、倦怠感 1～7日で発現
ウェルシュ菌 	牛、鶏、魚が保菌 粘度の高い煮込み料理 カレーやシチュー、スープなど	腹痛、下痢 加熱してもダメ 6～18時間で発現 100℃6時間でも死滅しない