

県からのお知らせ



レジオネラ症の感染予防対策について



■レジオネラ症とは？

レジオネラ症は、レジオネラ属菌を含むエアロゾル（細かい水しぶき）を体内に吸い込むことで発症する感染症で、劇症化しやすいレジオネラ肺炎と自然治癒型のポンティアック熱の2種類があります。

レジオネラ症は、健康な成人が発症することはまれで、乳幼児や高齢者、病人など抵抗力の低下している人がかかりやすい傾向にあります。特にレジオネラ肺炎を発症した場合、適切な処置が行われないと重症化し、死亡にいたる場合もあります。

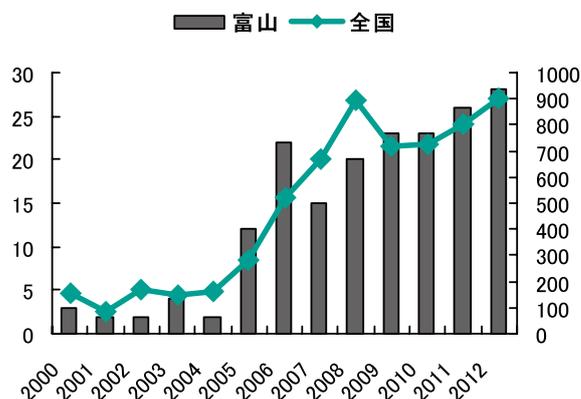
■レジオネラ症を予防するためには

浴槽のお湯は温かく、人のあかや汚れ等が栄養源となってぬめりができやすく、レジオネラ属菌はこのぬめりの中で繁殖します。そのため、入浴施設では、浴槽や配管、ろ過装置などの定期的な清掃・消毒を行い、水質管理を徹底するとともに、定期的な検査を行い衛生環境の向上に努めていかなければなりません。

県内の公衆浴場、旅館においては、浴槽水の水質検査が義務付けられていますが、もし、水質検査でレジオネラ属菌が検出された場合は、直ちに厚生センター（保健所）に報告してください。

発生状況

注意
近年増えています



ノロウイルス食中毒に気をつけましょう！

ノロウイルス食中毒は、冬季を中心に発生する吐き気や嘔吐、下痢を主症状とする食中毒です。ノロウイルスは非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスが体内に入るだけで感染し、特に乳幼児や高齢者は症状が重くなることがあります。

次の事項を守り、ノロウイルス食中毒を防止しましょう。

- 1 手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。
- 2 嘔吐や下痢等の症状のある場合や嘔吐物を処理したあとのしばらくは、食品の調理を行わないようにしましょう。

- 3 十分な加熱調理を行いましょ。

加熱する食品は、中心部が85～90℃、90秒間以上の加熱をしましょう。

ノロウイルスはこの加熱で感染性がなくなります。

- 4 カキなどの二枚貝は、生食を避け中心部まで加熱しましょう。

- 5 下処理に使用した調理器具は洗浄殺菌を徹底しましょう。

下処理に使用した調理器具は、十分に洗浄し、熱湯（85℃以上の熱湯を1分以上かける。）や塩素系消毒薬（200ppmの溶液に約10分浸す。）で殺菌しましょう。

- 6 嘔吐物や下痢便などは正しく処理しましょう。

ノロウイルス患者の嘔吐物や下痢便の中には、多量のノロウイルスが含まれています。これらを処理する際は、手袋やマスクを着用し、塩素系消毒薬を使用し、処理する人が感染しないように十分注意しましょう。

ノロウイルスの流行期は、営業施設の客が手に触れる場所等（トイレやドアノブなど）は塩素系の消毒剤（約200ppm）で毎日消毒することが効果的です！



組合加入促進に向け、ご活用ください！

利息支払総額の概算（設備資金 1,000 万円、返済期間 10 年、元金均等払、利率は平成 25 年 10 月 9 日現在）

振興事業貸付（振興事業促進支援融資制度）を返済期間 10 年、元金均等払で利用した場合の利息支払総額は、一般貸付を利用した場合と比べ、**概算で約 53 万円程度少なくすみます**（保証条件が同じ場合）。

