新型コロナウイルス感染症対策について

現在の国内の感染状況

国内では、複数地域で散発的に感染者が発生しており、一部では小規模な患者の集団（クラスター）が確認されていますが、現時点では爆発的な感染拡大には至っていない状況です。

今後の国内での感染の拡大を最小限に抑えるため、患者の集団が次の集団を生み出すことを防止することが重要です。国や自治体、医療機関などの各機関と、住民の皆さんとが一丸となって、新型コロナウイルス感染症対策をさらに進めていく必要があります。

こまめな手洗いや消毒、咳エチケットの徹底、共用品を使わないことや、使う場合には十分に消毒をすることなども感染予防の観点から強く推奨されています。

一人ひとりが対策に取り組み、感染予防へのご協力をお願いいたします。

クラスター（集団）の発生のリスクを下げるための３つの原則

1.努めて換気をする

可能であれば2方向の窓を同時に開けましょう。

2.人の密度を下げる

人が多く集まる場合には、会場の広さを確保し、お互いの距離を1～2メートル程度あけましょう。

3.近距離での会話などを避ける

周囲の人が近距離で発声するような場を避けてください。やむを得ず近距離での会話が必要な場合には、咳エチケットの要領でマスクの装着などを心がけましょう。

〈問い合わせ〉
帰国者・接触者相談センター：阿蘇保健所　TEL0967（24）9030
一般的な相談：熊本県健康危機管理課　TEL096（333）2256
役場担当課：健康推進課 保健係　TEL0967（67）2704

春は行楽のシーズンです
食中毒に注意しましょう

遠足や運動会、ハイキングなど、イベントが多い季節になりました。
気温が高くなると食中毒が起こりやすくなりますので、食品の衛生的な取り扱いを心がけましょう。

お弁当を作るときは

- 必ず食べる当日に作りましょう。
- 作る前、食べる前には手をよく洗いましょう。
- 加熱する食品は、中心部までしっかり加熱し、十分に冷ましてから清潔な箸で弁当箱に詰めましょう。
- お弁当は、涼しいところで保管し、早めに食べましょう。
- 食べ残しの食品は、思い切って捨てましょう。

バーベキューなどをするときは

生肉には〇157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付いている可能性があります。

- 生肉と野菜は別々に盛りつけましょう。
- 「焼くときの箸」と「食べるときの箸」は区別しましょう。
- 肉は中心部まで十分に加熱して食べましょう。

ハイキングや魚釣りをするときは

- 有毒植物やフグなどの自然毒による食中毒が毎年発生しています。
- 見慣れない野草やフグなどの素人調理はしないようにしましょう。

〈食用と間違えやすい有毒植物の例〉

- バイケイソウ（オオバギボウシ、ギョウジャニンニクと間違えやすい）
- スイセン（ニラ、ノビルと間違えやすい）
- トリカブト（ニリンソウ、モミジガサと間違えやすい）
- イヌサフラン（ギョウジャニンニク、ギボウシと間違えやすい）

〈食中毒に関する情報〉厚生労働省ホームページ
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html