

厚生労働省が使用する感染症の
普及啓発リーフレット等

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

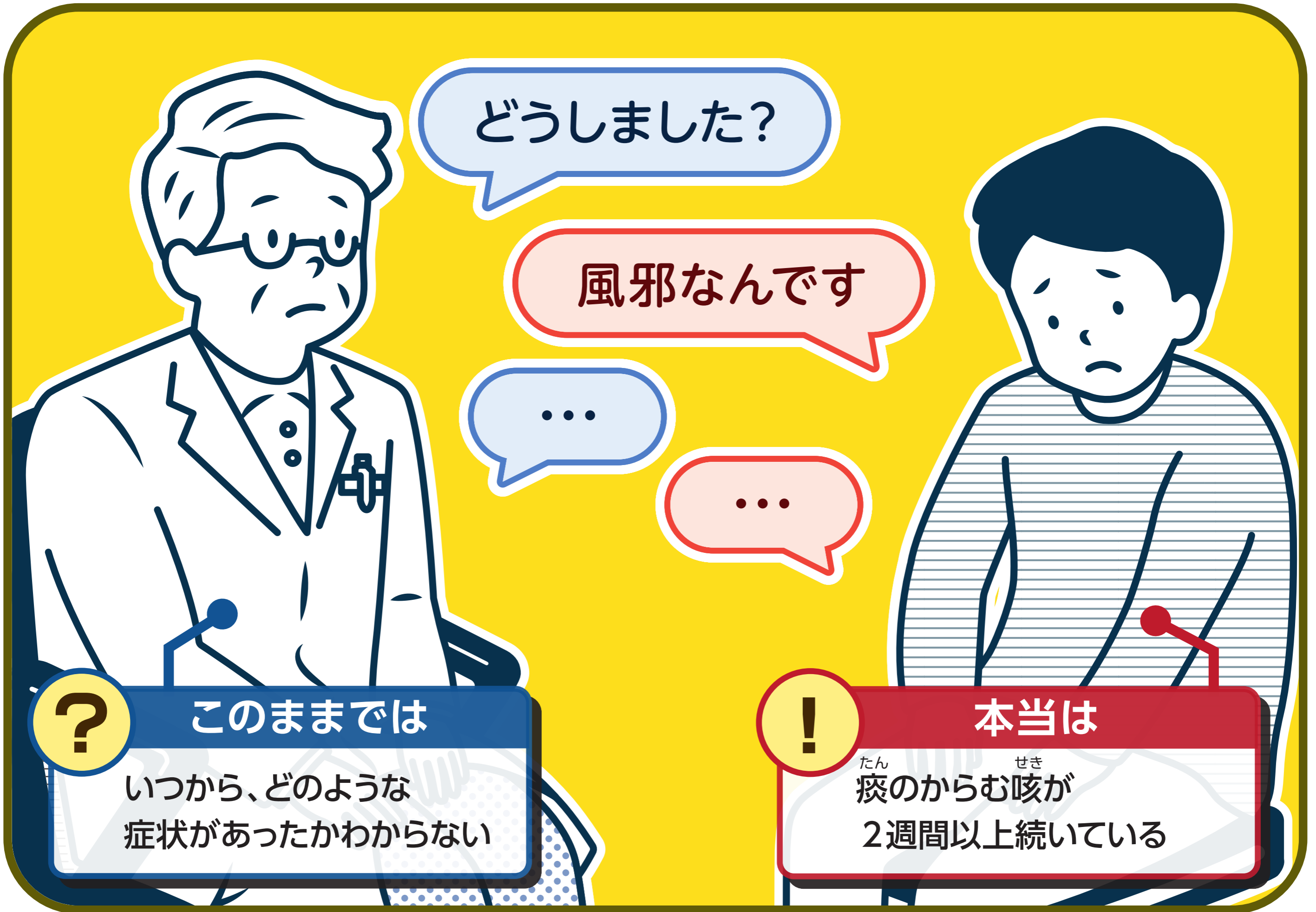
版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

それって、いつもの風邪ですか？



いつもと違うところを医師に伝えましょう

たとえば、このようなことに心当たりはありませんか？

感染症の正しい診断に役立つ情報

- ^{たん}痰のからむ咳が2週間以上続いている
- 微熱・身体のだるさが2週間以上続いている
- 最近、海外旅行から帰って来た
- 身体に淡いポツポツが出て来た
- 山遊びでダニに咬まれた跡がある
- 海外旅行で何度も蚊に刺された
- 耳の後ろのリンパ腺が腫れている感じがあるなど

こちらにチェックが入る場合には
結核の可能性がります。

～長引く咳は結核かも～

結核予防週間 9月24日～9月30日

厚生労働省 結核 検索



白 紙

山あり ダニあり 山あり ダニあり

ダニが媒介する感染症から身を守るために

畑での農作業

茂みでの草刈り

山の中で山菜採りや

狩猟をするとき

ダニがあなたを狙っている。



(出演)
ダニ 田畑
草刈り 羽衣山
肌薄子
草刈り 羽衣山
肌薄子

フルカラー
総天然色



KORO FILM

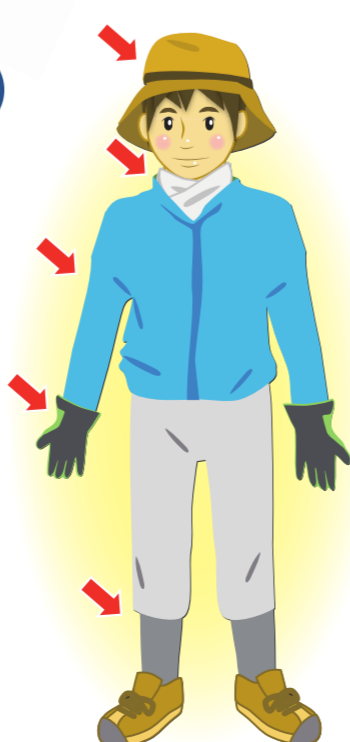
【ダニが媒介する感染症】重症熱性血小板減少症候群(SFTS)・ダニ媒介脳炎・日本紅斑熱・つつが虫病・ライム病 など

ダニに咬まれないポイント



- 肌の露出を少なくする
 - 長袖・長ズボン・登山用スパッツ等を着用する
 - シャツの裾はズボンの中に、ズボンの裾は靴下や長靴の中に入れる
 - 帽子・手袋を着用し、首にタオルを巻くなど
 - 足を完全に覆う靴を履く(サンダルなどは避ける)
- 明るい色の服を着る
- 虫除け剤を使用する

※野外活動後は入浴し、ダニに咬まれていないか確認しましょう。特に、わきの下、足の付け根、手首、膝の裏、胸の下、頭部(髪の毛の中)などに注意しましょう。



ダニに咬まれたときの対処法

- 無理に引き抜こうとせず、医療機関(皮膚科など)で処置(マダニの抜去、洗浄など)をしてもらいましょう。
- マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意をし、発熱等の症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

受診時に医師に伝えること

- ① 野外活動の日付
- ② 場所
- ③ 発症前の行動



ダニ媒介感染症 厚生労働省

※各地域のダニ媒介感染症の状況については各自治体HPも参考にしてください。



白 紙

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

版權上の理由により、
令和2年3月31日をもって削除

厚生労働省の取り組み

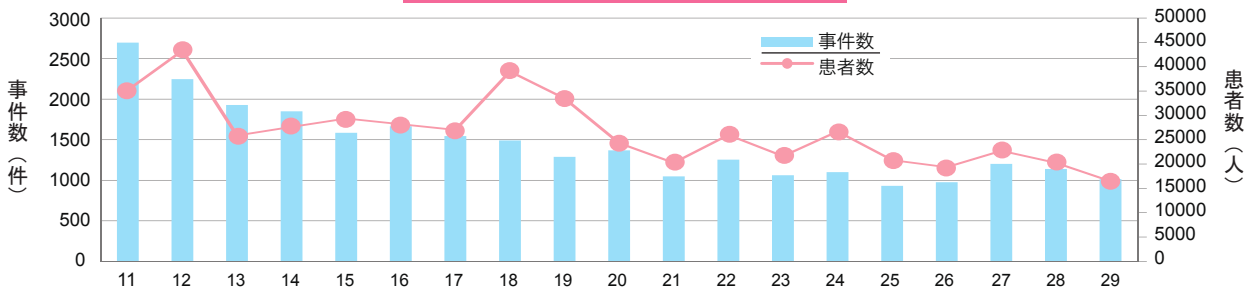
1 食中毒対策

食品衛生に関して食品等事業者や国民の理解を深め、食中毒発生防止につながるよう、最新の知見に基づく情報発信を行うとともに、関係自治体と連携して食中毒発生時の被害拡大の防止やその原因究明を行っています。

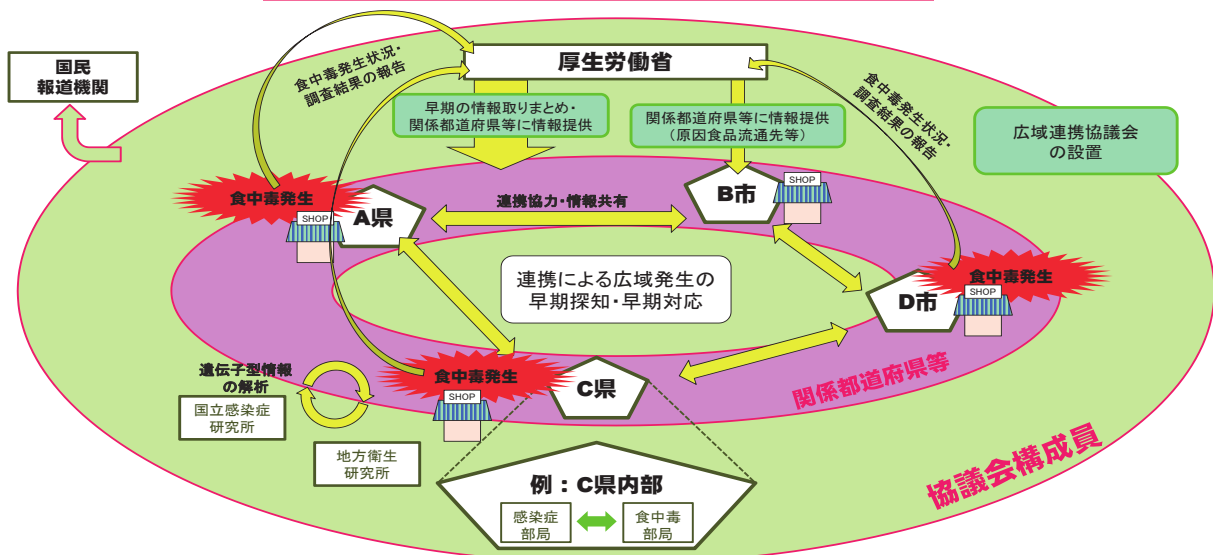
2016年に発生した老人ホームの給食として提供されたきゅうりの和えものを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒や、2017年に発生したきざみのりに関連した大規模のノロウイルス食中毒事例を踏まえ、集団給食施設等での食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき調理過程での重要管理事項を示したマニュアルである大量調理施設衛生管理マニュアルを改正しました。

また、2017年に発生した関東を中心とした広域散発的な腸管出血性大腸菌O157感染症・食中毒の発生等をひとつの背景として、食品衛生法を改正し、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記するとともに、国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努めることとしました。国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として、地域ブロックごとに広域連携協議会を設置することで、国と関係自治体との間の情報共有に基づき、同一の感染源による広域発生早期探知を図る等の取り組みを進めていきます。さらに、食中毒対策として有効性が高く、食品の衛生管理手法の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理の制度化について取り組んでいきます。

食中毒事件数・患者数の推移



広域的な食中毒事案への対策強化



取り組み内容

夏期、年末食品一斉取締り	食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験 (2017年度) 立入検査 夏期550,131施設、年末371,303施設 収去試験 夏期27,103検体、年末17,139検体
都道府県等における食品等の収去試験	細菌、ウイルス、残留農薬、食品添加物等について156,217件の試験検査を実施 (2016年度)
都道府県等とのネットワーク	食品保健総合情報処理システム・食中毒調査支援システムの活用

白 紙



food safety for travelers

WHAT TO DO

✓ よく手をあらいましょう

- 石けんを使ってしっかり手を洗いましょう！
- 指先、指の間、爪、手のしわ、手首など、洗い残しの多い箇所に注意！



✓ テイクアウトした食品は、長時間持ち歩かずすぐに食べましょう

- 「刺身」や「寿司」などの生の魚のように、温度管理の必要なものは要注意！



✓ お肉は十分に火を通したものを食べましょう

- 生や加熱不十分な鶏肉料理は避けましょう！
- 「焼き肉」「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」などは、肉の色が変わるまでしっかり加熱しましょう！
- 生の肉を触った箸やトングで、食べる食品を触らない！

【鳥刺し・鳥のタタキ】



【焼き肉】



【しゃぶしゃぶ】

