

感染性胃腸炎感染対策について

感染性胃腸炎とは、細菌やウイルスなどの病原体による感染症です。ウイルス感染による胃腸炎が多く、毎年秋から冬にかけて流行します。感染経路は、病原体が付着した手で口に触れることによる感染（接触感染）、汚染された食品を食べることによる感染（経口感染）があります。

吐き気、おう吐、下痢、発熱、腹痛などの症状がみられます。

浜大祭には不特定多数の方が来場されます。食品取扱い団体の方は衛生管理をしっかり行い、食中毒対策を徹底してください。

【食品取扱い団体の方へ】

<食品の購入・保存>

- 消費期限を確認し、新鮮な物を購入しましょう。
- 冷蔵・冷凍などの温度管理が必要な食品は最後に購入し、購入後すぐに冷蔵庫にしまいましょう。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は-15度以下を保ちましょう。
- 交差汚染・二次汚染を防ぐために、生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。

<食材>

- 解凍は室温ではなく、冷蔵庫の中や電子レンジで行い、一度解凍した食品は再冷凍しないようにしましょう。

<調理機器>

- まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄、消毒しましょう。

<手>

- 食材・食器に触る前、生肉・魚介類・卵に触った後、トイレ・ゴミ箱・動植物に触った後などは必ず手を洗いましょう。
- 調理時は調理用使い捨て手袋の着用を推奨します。（手指に傷のある方は必須です）



インフルエンザ対策

インフルエンザ（季節性）は普通の風邪とは異なり、38℃以上の発熱、頭痛、関節痛、筋肉痛、全身倦怠感等の症状が比較的急速に現れるのが特徴です。新型コロナウイルス感染症と症状がよく似ています。新型コロナの抗原検査キットで陰性であっても、症状が継続する場合は注意が必要です。

インフルエンザ（季節性）の予防

(1) 感染経路を断つ（飛沫感染・接触感染を防ぐ）

帰宅時や調理の前後、食事前など、こまめな手洗いを心掛けましょう。アルコールを含んだ消毒液で手を消毒するのも効果的です。マスクは他の人へウイルスをうつさないためにも有効です。また、加湿器などを使って適切な室内湿度（50～60%）を保つことも効果的です。

(2) 予防接種を受ける

インフルエンザワクチンの予防接種には、発症する可能性を減らし、インフルエンザによる重篤な合併症を予防し、健康被害を最小限にとどめる効果があります。

(3) 免疫力を高める

インフルエンザにかからないように、ふだんから規則正しい生活、バランスのとれた食事、十分な睡眠をとりましょう。

キャンパス相談案内

学生・教職員からの相談を受けています

総合窓口【問い合わせ・申込】

Tel 045-787-2039

Mail soudan@yokohama-cu.ac.jp

（保健管理センター 金沢八景キャンパス）

<心理士相談対応時間>

金沢八景キャンパス	月～金	9時～17時
福浦キャンパス・附属病院	月・火・木・金	12時15分～17時
市民総合医療センター	原則 火 or 水	13時～17時
鶴見キャンパス	月2日(月末に翌月の開室案内をします)	
舞岡キャンパス	随時	

*詳細はお問い合わせください