

申込先・詳細
健康推進係
889-2400(内線522)
地域保健課

がん検診（胃・大腸） を受けましょう

保健センターでは、毎月第2水曜日に「胃・大腸がん検診」を実施しています。検診日の1週間前までに電話で予約の上、お越しください。



◆日時 1月11日(水)午前8時45分～10時受け付け。
◆会場 区役所2階保健センター。
◆対象 40歳以上の方。

◆費用

- ①胃・大腸がん検診セツト千100円。
- ②胃がん検診のみ700円。
- ③大腸がん検診のみ600円。

◆その他 70歳以上の方(健保証など年齢が証明できるもの)、老人保健法医療受給者(医療受給者証)、生活保護世帯(生活保護受給証明書)、市民税非課税世帯(課税証明書)の方は、()内の証明書を持参すると無料になります。



ノロウイルスによる感染性胃腸炎に気を付けましょう！

最近、新聞やテレビなどで保育園や高齢者施設などの集団感染事例が報道されているノロウイルス。このウイルスは生カキによる集団食中毒を起こすウイルスとしても知られています。特に、秋から冬にかけて感染性胃腸炎が流行したり、生カキによる集団食中毒が発生したりしますので、これから季節は注意が必要です。

ノロウイルスとは？

ノロウイルスに感染すると、1～2日くらいで吐き気やおう吐、腹痛、下痢などの症状がでます。下痢などの症状がなくなっても、通常1週間程度、長いときは1ヶ月程度ウイルスの排せつが続くことがありますので、感染を他に広げないよう注意が必要です。感染経路はほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。



▲ノロウイルスの電子顕微鏡写真

- ①ノロウイルスに汚染されたカキを生、または十分に加熱調理しないで食べた場合(他の二枚貝でも汚染されていることがあります)。
 - ②ノロウイルスに感染した人が、排便後の手洗いが不十分なまま調理をして食品を汚染した場合。
 - ③感染者の便や吐物を処理する時や、感染者が使っているタオルなどを他の人が使うことによって、人から人へ感染が広がる場合。
- ※①、②の場合は食中毒、③の場合は感染性胃腸炎と呼ばれます。

感染を防ぐために

- ◆二枚貝などを加熱調理する場合は十分に熱をかけましょう！(中心部が85℃以上の状態を1分間以上)



- ◆外出した後、トイレの後、調理の際は手洗いを十分に行いましょう！(泡立てた石けんで手を10秒以上ゴシゴシこすり合わせ、流水で洗い流す)



- ◆あう吐、下痢などの症状のある感染者の便や吐物を処理するときは、使い捨てのマスクや手袋を着用するなど適切に行いましょう。また、便や吐物で汚染されたと思われる場所は、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1,000ppm)を用いて、消毒しましょう！



- ◆調理器具などは、洗剤で十分洗浄したあと、次亜塩素酸ナトリウム溶液(塩素濃度200ppm)や熱湯を使い殺菌しましょう。

