

食中毒を防ごう シリーズⅡ

昨年、過去に例を見ない規模で全国に食中毒を発生させた〇-157。これまですべての都道府県で発生し、9700人に上る感染者と13人の死亡者が報告されています。(5月末)

給食センターや飲食店などで厳しい予防体制が講じられる一方、一般家庭での食中毒発生が目立ってきています。

夏につけて 夏の食中毒



調理中の注意ポイント

POINT 1 途中途中で手をこまめに洗う

○肉や魚に触った時は、他のものに触れる前に洗う。

○傷や手荒れのある時は、清潔なゴム手袋等を使用する。

○トイレ後や髪・鼻に触れた時もよく手を洗う。

POINT 2 肉・魚は完全に火を通す

○ハンバーグ等は特に注意してよく焼く。

○加熱に不安の残るものは電子レンジで再度加熱。

POINT 3 調理用具を別にする

○肉・魚類を扱った調理用具は、すぐ洗うか別の物に替える。

POINT 4 生野菜など、加熱しない食品に注意

○菜っ葉は根に近い部分を特に念入りに洗う。

○安全のため、肉・魚類とは別に調理し、調理用具も別にしておく。

POINT 5 食品は常温におかない

○使う直前まで冷蔵庫に保管しておく。

○先にできたもの（冷めている）は、食卓に並べるま

で冷蔵庫に保存。
○やや温かいものはラップ等で密閉して菌の付着を防ぐ。

調理後の注意ポイント

POINT 1 早く食べる

○食べる時間に合わせて作り、できたらすぐ食べる。

○後から食べる人の分は密閉して冷蔵庫で保存。

POINT 2 食べ残しはとっておかない

○どうしてもとっておく時は、箸をつける前に取り分けて冷蔵庫へ。

○とっておいたものを食べる時は、電子レンジ等で十分加熱する。

× 海外から持ちこまれる赤痢などにご注意を

今年は、例年より海外から持ち込まれる赤痢などの消化器伝染病の数が多くなっています。海外（衛生状態の余り良くない地域）に出かける時には、次の点に注意をしてください。

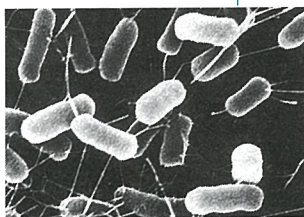
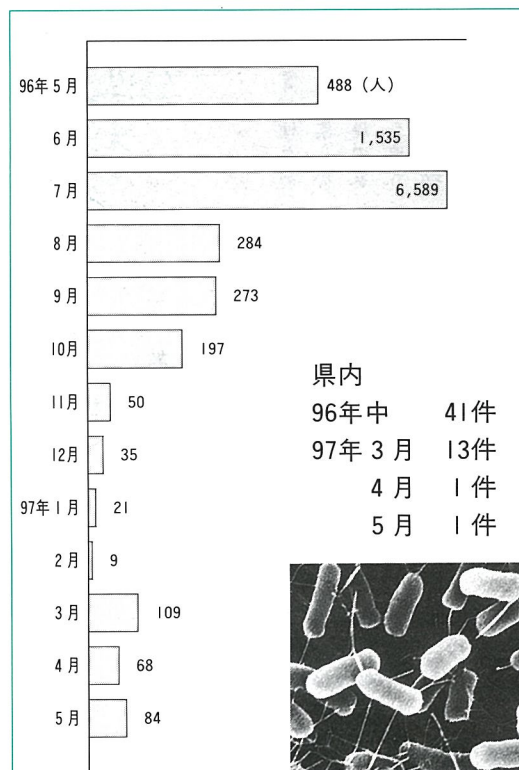
○熱の通った飲食物をとるようにしましょう。

○盲点となりやすい危険な飲食物にも注意しましょう。

例えば、氷入りの飲物、アイスクリーム、牛乳、生野菜のサラダ、カットフルーツなど。

○旅行中、健康維持に努めることも大切です。

〇-157の全国月別発生状況



長いべん毛をもつ〇-157

(6月4日現在)

県内の赤痢発生状況

	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年 (6月24日現在)
海外由来件数	36	27	31	40	35

難病相談

(予約制)

内容 言葉がスムーズに話せない、歩きづらい、めまい、ふらつきなど神経症状の方
パーキンソン病、脊髄小脳変性症の方の専門相談とリハビリ

期日 8月28日(木) 場所・申込み 海匠保健所八日市場地域保健センター ☎1281