

健康には十分留意

夏は食中毒のシーズン

一、食中毒に注意

夏をむかえるとともに食中毒の

これは夏期の高温多湿が、食中毒

四、食中毒を防止

ありました。また、最近の自然食ブームによる、洋種やマゴボウなどの植物性自然毒の食中毒例もみられます。

したりしないようになります。要なことです。

- 要なことです。

五、食中毒の応急処理

① 食中毒とわかつたら、塩水を飲んで、口に指をさしこんで吐くか、下剤を飲んで早く出してしまふことです。

② 安静にしていますが、暖かく

七、お台所の衛生10カ条

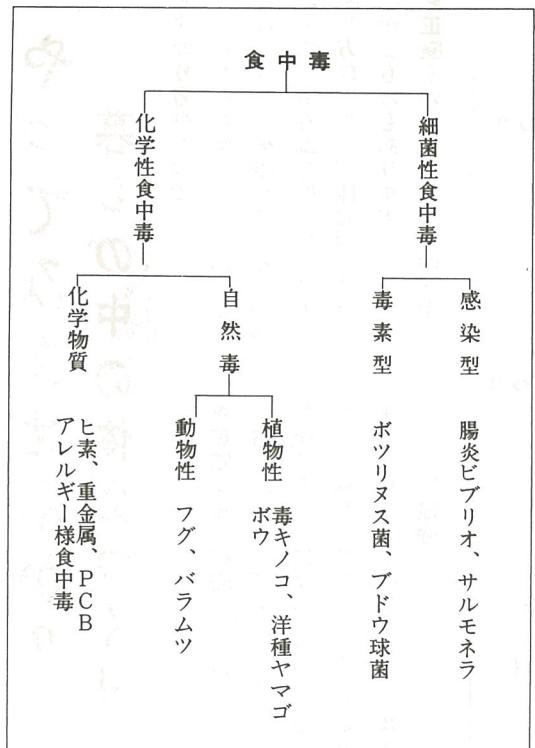
① 台所の三悪（ネズミ、ハエ、ゴキブリ）の追放。

② よく知られているキノコだけを食べるようにしてしましよう。

③ 茎がタテにさけないで、色が美しいもので、悪臭やにがみのあるものは危険。



台所はすみずみまできれいに



二、食中毒の発生

カネミ油症事件のような化学物質による食中毒に大別されます。このうち発生件数が最も多いのは細菌性の食中毒です。

の結果の増殖に妨害が発生する。こうしたため食中毒が多くなります。しかし食中毒はカビや細菌によるものばかりではありません。フグ中毒、チウセンアサガオの中毐のような自然毒による食中毒と、

三、食中毒はどんな食物で

ます。しかし化学物質によるものは、ほとんど季節に関係はありませんが、なかには毒キノコ、フグのようになります。夏期の発生状況は、気温や湿度が高くなつた日に多くなっています。

を占める魚介類です。この食中毒は腸炎ビブリオ（好塩菌）によるものが多くみられます。昨年の魚の食中毒例にはフグ中毒死事件が

迅速、冷却（加熱）の食中毒予防三原則につきます。具体的には、第一に施設の衛生に気をつけ、食器や容器などの洗浄、消毒および手洗いを励行すること。第二に調理は必要な量とし、調理後なるべく

く早く食べること。第三に食品は加熱調理するか、低温に保管することが必要です。特に夏期には冷

蔵庫を過信しないことです。
また、フグや山菜の摂食をする
ときには中途半端な知識で調理を

◎ フグ中毒

③ 下痢があつても、吐きけがおさまれば、割合早くから食塩、重そう水、果汁、砂糖水などを飲ませます。

台所はすみずみまできれいに衛生的な水を豊富につかう。
調理する人は健康に気をつけ、特に手の傷には用心する。

ずみ、微熱や発しんを生じる。届け出数一万三、〇〇〇人の患者で北九州市にある米ぬか油製造のカネミ倉庫会社のカネミ油製造工程上のミスにより、熱媒体として使用していた有機塩素剤の一種であるポリ塩化ジフェニール（ポリ塩化ビフェニール・P.C.B.）が混入していたため、とわかつた。油症の疑いのある主婦から全身の皮ふが真黒の赤ん坊が生まれ、赤ん坊も油症の疑いがあるとされた。