

安全な食生活を送るために

食中毒予防の徹底を

毎年、全国で多くの食中毒が発生しています。平成21年は全国で1048件、2万249人の患者が報告されました。食中毒は飲食店だけではなく、家庭でも発生することがあるので注意が必要です。今回は食中毒予防のポイントなどを紹介します。

問合せは保健所食品衛生グループ(0798・2

6・3668)へ。



①菌を付けない

食中毒を防ぐポイントは食中毒菌やウイルスを「付けない・増やさない・殺菌する」ことで

調理前や、肉・魚介類・卵を触ったあと、トイレに行ったあとは必ず手を洗いましょう。また、肉・魚介類・卵の調理に使用した調理器具は、食中毒菌やウイルスが付着しているこ

とがあります。これらの調理器具を別の調理に使うと2次汚染につながり危険です。必ず洗浄・消毒したものを使いましょう。また板や包などは、肉・魚・野菜専用のものを準備して使い分けないと予防に効果的です。

②菌を増やさない

冷蔵・冷凍保存が必要な食品は、購入後すぐに持ち帰って冷蔵・冷凍庫に入れましょう。保存温度は冷蔵で10度以下、冷冻でマイナス15度以下にしましょう。食品を詰め込み過ぎたり、扉を開閉する頻繁にすると、庫内の

カンピロバクターに注意

食中毒の原因物質はさまざまですが、細菌であるカンピロバクターによる食中毒が最も多く発生しています。

カンピロバクターは、とり・牛などの家畜類等の腸管内に広く分布しています。

感染源には、加熱不十分な食肉(特に肉や牛の生レバー)、カンピロバクターの付着した調理器具から2次汚染された食品などがあります。

特徴は感染してから症状が現れるまでの期間が2日から5日とやや長く、激しい下痢や38度を超える発熱、腹痛、おう吐などの症状が現れることです。また、少ない菌の量で発生します。

予防方法として、上記の予防のポイント①から③を徹底してください。

用保存版」の広告主を募集します。

この冊子を広告主が作成し、広告を掲載して市に提供してもいいです。冊子は10月から1年間転入者などに配布予定です。

募集内容などは市のホームページ(アドレスはページ下参照)で確認できます。

【申込】必要書類を6月11日(火)へ持参か郵送を

※西宮市広告掲載要綱・基準を確認してください(ビジネス西

広告主を募集

市民への配布物に掲載

市は、ごみの分別・収集日に

関する冊子「ハローカミ(家庭

用保存版」の広告主を募集しま

す。

この冊子を広告主が作成し、

広告を掲載して市に提供しても

いいです。冊子は10月から1年

間転入者などに配布予定です。

募集内容などは市のホームページ(アドレスはページ下参照)で確認できます。

【申込】必要書類を6月11日(火)へ持参か郵送を

※西宮市広告掲載要綱・基準を

確認してください(ビジネス西

市は、分譲マンションの管理組合の役員や区分所有者の皆さま

を対象に「マンション管理基礎セミナー」を開催します。マ

ンションライフの未来像をテ

マに大学教授などが講演しま

す。受講料無料。定員250人。

【日時・会場】7月10日午後

1時からアラホールで

7月10日(火)アラホールで

7月10日(火)アラホールで