



湖北健康福祉事務所（長浜保健所）

健康・衛生情報

FOR HEALTHY AND SAFETY LIFE

住民の皆さんの健康を守るために・・・長浜保健所からのお知らせです
健康づくり、疾病予防、衛生的な生活環境づくりなどに役立つ情報をタイムリーに発信
しています。どうぞ御活用ください！



ゴールデンウィークに向けて・・・！

＜ 食品安全委員会が食中毒に関する注意を呼びかけています。
これからの行楽シーズンに向けて十分にご注意ください！ ＞

バーベキューによる食中毒を防ぐために

新緑の候、戸外でバーベキューや焼き肉をする機会が増える季節。
食中毒をおこすことのないように、次のことに十分注意して楽しんでください。

まず大切なことは、

生肉には食中毒を起こす細菌 が付いている可能性があること
でも、よく焼けば細菌は死滅するので安全であること

〔過去の食中毒で食肉が原因となったもの〕

腸管出血性大腸菌(O157)、カンピロバクター、サルモネラなど

1. 食肉は、購入から調理までの間、細菌が増殖しないよう低温保存（10℃以下）に努めること
2. レバーなどの内臓や食肉などを加熱不十分な状態や生で食べないこと
3. 腸管出血性大腸菌（O-157）などの細菌は加熱すると死滅するので、食肉や内臓などを調理する際には、中心部まで十分に加熱すること（75℃、1分以上）
4. 食中毒にかかった場合には、特に乳幼児やお年寄りは、死亡したり重い症状になることがあるので、周りの方も含め注意すること
5. 生肉にさわったら手をよく洗うこと
6. 生肉を扱ったトング、箸などをサラダなどの調理に用いないよう、調理器具の扱いに注意すること



A型肝炎が過去3年で最多、「食べ物に要注意」！

A型肝炎の患者が3月上旬から増え始め、4月上旬までの患者報告数が過去3年に比べ突出して多いことが、国立感染症研究所感染症情報センターのまとめで分かりました。
これからのシーズンは、食中毒と併せて食べ物や飲み物に注意が必要です。
汚染された水や食べ物を口にしないこと、患者と接する際には適切な糞便処理や手洗いを心がけましょう！



編集・発行

滋賀県湖北健康福祉事務所（長浜保健所）健康衛生課

TEL(0749)65-6664 FAX(0749)63-2989

ea34300@pref.shiga.lg.jp <http://www.pref.shiga.jp/e/n-hwc/>

10/04/28