

広報マスコット たんにゃん

**今月は、食肉の取扱いについての注意事項についてお知らせします。**

昨年、生肉を原因とした焼肉チェーン店での食中毒事件が発生し、福井県でも重症者や死亡者が発生する事件となりました。そのため、生食用食肉の調理基準等が設けられ、また、7月からは牛生レバーが提供禁止となりました。



食中毒の発生は年々減少していますが、食肉を原因とした食中毒はあまり減少していません。食肉の取り扱いについての注意事項を確認していただきたいと思います。

**食肉による食中毒の原因は？**

**①腸管出血性大腸菌**

牛の腸管に生息している細菌であり、牛関連食品(牛レバー刺し、ユッケ、牛刺しなど生や加熱不十分なもの)が原因食品となる食中毒を起こします。感染した場合腸管内でベロ毒素を産生し、出血を伴う下痢や溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を起こします。重篤な場合には死に至ることもあります。

**②カンピロバクター**

鳥や豚、牛の腸管に生息している細菌であり、主に鶏肉(鳥刺し、鳥のたたきなど生や加熱不十分なもの)が原因食品となる食中毒です。感染すると全身倦怠感、腹痛、発熱、下痢を呈し、重症化すると神経障害を伴うギラン・バレー症候群(運動神経に障害が起こり、四肢に力が入らなくなる病気)を発症することがあります。

**③サルモネラ**

卵や食肉が原因となりやすい食中毒です。感染すると下痢、腹痛、悪寒、発熱、嘔吐、頭痛などを呈し、重症化しまれに死亡する例も報告されています。

なお、牛レバーについては内部まで食中毒菌に汚染されたものがあり、菌を除去する有効な方法がないため、7月より提供禁止となっております。

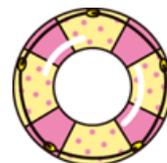
## 食肉による食中毒を防ぐため

生の食肉は食中毒菌に汚染されている可能性があります。食肉を中心部まで十分に加熱することにより菌は死滅します。生や加熱不十分な食肉を提供しないことはもちろんですが、バーベキューなど食肉を自分で焼く場合には十分に加熱してから食べましょう。

また2次汚染を防ぐことも大切です。食肉を扱う包丁などの器具は専用にし、食肉に触った後は必ず手洗いを行いましょう。また、生肉を扱う箸と焼く箸、食べる箸をそれぞれ使い分けましょう。



食中毒に気を付けて、楽しい夏を過ごしましょう。



## お知らせ

### 在宅ケア講習会を開催します！

(福井県、鯖江市地域包括支援センター主催)

	日時	場所
第1回	8月26日(日) 13:30~15:30	アイアイ鯖江・健康福祉センター (鯖江市水落町2丁目30-1)
第2回	9月23日(日) 13:00~16:15	アイアイ鯖江・健康福祉センター (鯖江市水落町2丁目30-1)



興味のある方はぜひご参加ください。

詳細は丹南健康福祉センターホームページ (<http://www.pref.fukui.lg.jp/>)をご覧ください。

### 熱中症に注意！

今年の猛暑の影響で、県内でも熱中症による救急搬送件数が増加しています。

予防には、「水分補給」と「暑さを避けること」が大切です！

☆こまめな水分補給を心がけましょう。

汗をかいた時は、適度な塩分補給も必要です。

☆温度計を置いて温度が上がったらエアコンをつけるなどして、常に注意しましょう。



#### 熱中症を疑う症状とは…？

- めまい、立ちくらみ ○筋肉痛
- 汗がとまらない ○頭痛
- 吐き気、嘔吐 ○身体がだるい、虚脱感
- 意識障害 ○けいれん ○高体温
- 呼びかけに対し返事がおかしい
- まっすぐに歩けない、走れない



ごみを燃やしたり、みだりに捨てることは法律で禁止されています。(5年以下の懲役または1000万円以下の罰金)

**不法投棄×野焼き**

### 出前検診募集中です！

女性のがんについて、丹南健康福祉センターでは小規模事業所への出前検診を実施しています。希望する事業所は当センター(TEL:0778-51-0034)までご相談ください。