

8月は食品衛生月間です！



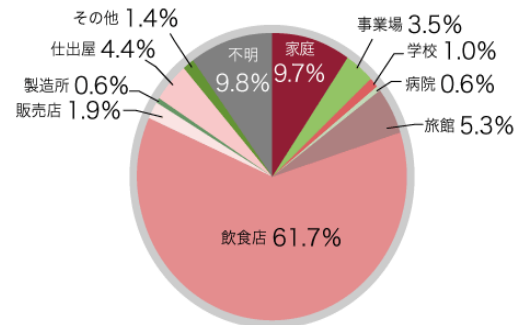
夏期は気温や湿度の上昇に伴い、細菌等（腸管出血性大腸菌（O157、O111 等）、カンピロバクターやサルモネラ属菌）による食中毒が発生しやすくなっています。

家庭においても「食中毒予防の三原則」（つけない・増やさない・やっつける）を心がけましょう。

食中毒予防のポイント

- (1) 調理や食事の前、トイレの後は必ず十分に手洗いをしましょう。
- (2) 下痢や腹痛等の症状がある方は、調理を避けましょう。
- (3) 焼肉やバーベキュー等を行う際には十分加熱し（中心温度75℃以上で1分間以上）、ユッケ等の生肉は食べないようにしましょう。なお、生食用の牛レバーおよび豚肉（内臓を含む。）は提供・販売されていません。
- (4) 生肉を切る等した後は、器具を取り替え、熱湯消毒しましょう。焼肉をする場合は、生肉専用の箸を用いる等、箸も使い分けましょう。
- (5) 食品に関わる施設や福祉施設に勤務する方以外でも、症状のある方は感染源とならないよう、気をつけましょう。

原因施設別食中毒発生状況 (平成27年)



出典：政府広報オンライン HP

厚生労働省の統計では、家庭での食中毒の発生件数は全体の1割程度となっていますが、実際にはもっと多く発生していると推測されます。家庭にも食中毒の危険が潜んでいます。



◆◆熱中症予防はしていますか？◆◆ ～住まいでの工夫～

熱中症は炎天下だけでなく、屋内でも起こります。涼しく過ごすように下記の点に工夫しましょう。

- ・エアコンや扇風機等を組み合わせて、冷風が対流するようにしましょう。
- ・緑のカーテン、日射遮断フィルムやすだれなどを用いて外部からの熱や日射を遮りましょう。
- ・打ち水をすると路面温度が10℃程度低下し、路面からの放射熱を減らすことができます。



海外でのジカウイルス感染症情報

中南米・カリブ海域やアジア太平洋地域を中心にジカウイルス感染症の発生が確認されています。アメリカフロリダ州マイアミ市の一部の地域では、蚊媒介とみられるジカウイルス感染症に係る事例が報告されています。

妊娠中または妊娠予定の方は可能な限り渡航をお控えください。

海外安全ホームページ 感染症スポット情報

福井県感染症発生動向調査速報

第26週 H28年6月27日～第30週 H28年7月31日

- 2類:結核 13名(管内:2名)
- 3類:腸管出血性大腸菌感染症 6名
- 4類:日本紅斑熱 1名、レジオネラ症 5名
- 5類:劇症型溶血性レンサ球菌感染症 3名、侵襲性インフルエンザ球菌感染症 2名、梅毒 2名、カルバペネム耐性腸内細菌科細菌感染症 1名、アメーバ赤痢 1名

[発信者] 若狭健康福祉センター
地域保健課 宮内・宮下
TEL: 0770-52-1300 FAX: 0770-52-1058
メール: w-fukusi-c@pref.fukui.lg.jp
※ご意見ご感想をお待ちしています。