

予防法知って食中毒防げ

7 月 22 日に枚方市駅構内で注意を呼び掛け

市は 7 月 22 日 (月) 午後 2 時から、京阪枚方市駅周辺で食中毒予防街頭キャンペーンを実施する。食中毒への注意喚起と予防方法の啓発のため、食中毒の発生件数が増えるこの時期に毎年行っているもの。市職員や枚方市保健所公衆衛生協力会会員らが、予防法などが書かれたチラシやポケットティッシュ、うちわなど約 1000 個を配布する。市のキャラクター「ひこぼしくん」も一緒に注意を呼び掛ける。雨天決行。

★京阪枚方市駅中央改札・東改札付近に横断幕やのぼりなどを設置し、通行人への声掛けと物品配布で食中毒への注意喚起と予防の啓発を行う。

★夏本番を迎え、細菌が増殖しやすく食中毒の発生の危険性が高まる。食中毒予防の 3 原則は次の通り。

- ①細菌をつけない (清潔) 手や食材は丁寧に洗い、食器や器具類も洗浄消毒して清潔に。肉や魚を保存するときは他の食品と触れないよう注意。
- ②細菌を増やさない (迅速・温度管理) 食品表示の保存方法や期限を確認し、調理後は早めに食べる。冷蔵庫の過信は禁物。
- ③細菌をやっつける (加熱) 加熱は食品の中心まで十分に。中心部で 75℃ 1 分間以上の加熱が目安。

★平成 24 年 7 月から牛のレバーの生食、平成 27 年 6 月から豚の食肉 (内臓を含む) の生食は禁止となった。食肉の生食はさまざまな食中毒の原因となり注意が必要。

★今年、本市ではすでに食中毒が 1 件発生した。食中毒の原因はカンピロバクター属菌で、鶏・牛・豚などの腸内に存在する。主な予防方法は、①鶏肉は汚染されている確率が高いので、ささみやレバーなどの生食はしない。特に、子どもや高齢者は重症化しやすいので気を付ける。②肉は中心部まで十分に加熱調理。焼くときは専用の箸やトングを使い、食べる箸が生肉に触れないよう注意する。③カンピロバクター属菌の汚染が広がらないよう、生肉に触れた調理器具や手指は洗浄・消毒する。

<お問い合わせ>

健康部保健所 保健衛生課 ☎072-807-7624、FAX072-845-0685