

京都市こどもの感染症



●バーベキューでは…？



腸管出血性大腸菌や
カンピロバクター等の
食中毒をおこさない。



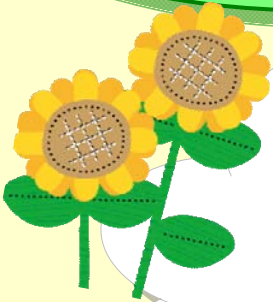
- ◎お肉や魚介類は、
中までしっかり火をとおす。
- ◎おはしやトングは、生の食材と、
加熱後の食材で使い分ける。



●お弁当は…？

夏は食中毒の多い季節。
お弁当には細心の注意が必要。

- ◎なるべく早く食べる。
- ◎涼しいところで保管する。
又は、保冷材等で
冷やしておく工夫をする。



感染症を予防して プールやキャンプを楽しみましょう

楽しい夏のレジャーにも、
感染症の危険が潜んでいます。
大人がしっかり予防してあげましょう。

●プールでは…？

プールを介して広がる、
いんとうけつまくねつ
咽頭結膜熱（プール熱）、
かくけつまくまん
流行性角結膜炎等に注意する。



- ◎同じタオルを使うと感染するので、
タオルの共用はやめる。
- ◎プールに入った後は、
シャワーをあび、
目をしっかり洗う。



- ◎外から帰ったら、
手洗い・うがい
を徹底する。

◆内容に関するお問い合わせ先
○お近くの保健センター
○京都市保健福祉局 保健医療課
(TEL:075-222-4421 FAX:075-222-3416)
○京都市衛生環境研究所 管理課
(TEL:075-312-4942 FAX:075-311-3232)