



平成24年7月

京都市こどもの感染症



食中毒を予防しましょう



ちょうかんしゅつけつせいだいちょうきん

初夏から秋にかけての蒸し暑い季節は 細菌が繁殖しやすく、**腸管出血性大腸菌 (O157やO111 など)**や**カンピロバクター**などの細菌による食中毒が多くなります。

おとなにくらべ体の抵抗力が十分ではないお子さんには、特に注意が必要です。次の**3つのポイント**を確認し、家庭での食中毒を予防しましょう。



① 菌をつけない（洗う）

調理前や食事前の手洗いを徹底しましょう。
まな板、包丁、ふきんは使用の都度、洗浄・消毒し、よく乾燥させましょう。



② 菌を増やさない（低温で保存）

食材は冷蔵庫で保存し、調理後は早めに食べましょう。



③ 菌をやっつける（加熱処理）

食材は十分に加熱しましょう。
（中心温度75度で1分間以上）
肉や魚、卵などを使ったあとの調理器具はしっかり洗い、熱湯消毒しましょう。



嘔吐・下痢が続くときには すぐに医療機関に受診しましょう

内容に関するお問い合わせは…

○ お近くの保健センター

○ 京都市保健福祉局 保健医療課（電話 075-222-4421 / ファクシミリ 075-222-3416）

○ 京都市衛生環境研究所 管理課（電話 075-312-4942 / ファクシミリ 075-311-3232）

★ 衛生環境研究所のホームページからもご覧いただけます ★



京都市印刷物 第242061号

平成24年7月 発行

京都市衛生環境研究所

