

京都市こどもの感染症

食中毒 に注意しましょう！！



例年、気温と湿度が高くなる梅雨の時期から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすいため、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みられます。

次の3つのポイントを確認し、ご家庭での食中毒を予防しましょう。

菌をつけない

- 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！！



菌をやっつける

- 肉などの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)

菌をふやさない

- 食材は冷蔵庫で保存し、調理後は食べ残しをせず、早く食べましょう！



おとなに比べ、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。おとなが注意して守ってあげましょう！！



嘔吐や下痢が続くときには、すぐにかかりつけの医療機関を受診しましょう！！

- ◆「京都市こどもの感染症」に関するお問い合わせ
- 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)



京都市印刷物 第 252052 号
平成25年6月 発行
京都市衛生環境研究所