

保健だより

NO.3

岡山県立西大寺高等学校
生徒保健委員会
担当: 1-2 原野、1-7 大倉
2011年7月29日発行

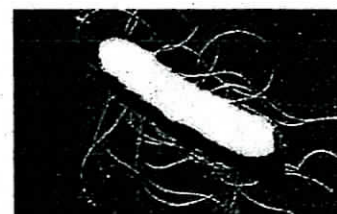
腸管出血性大腸菌感染症 注意報 岡山県に 発令中!!



腸管出血性大腸菌感染症の発生が増加しています。岡山県は「腸管出血性大腸菌感染症 注意報」を発令し、感染予防を呼びかけています。6月～9月は腸管出血性大腸菌感染症の多い時期です。食品の取り扱いに注意するとともに、「手洗い」を励行し感染予防に努めましょう。(*'ω'*)ノ

腸管出血性大腸菌感染症とは…!?

O-157をはじめとする、ベロ毒素産生性の腸管出血性大腸菌で、汚染された食物などを経口摂取することによって起こる感染症です。症状は、下痢、激しい腹痛、さらに著しい血便とともに重い合併症を起こし死に至るものまで、様々です。

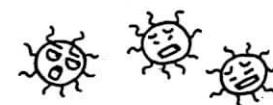


O157の顕微鏡写真

気になる症状のある時は、
早めに医師の診断を受けましょう!



お肉の生食・加熱不足による食中毒に ご注意ください!!



梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な時期です。食中毒は1年中発生していますが、気温が高く湿気が多いこの時期は食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。特に注意したいのが、鶏肉や牛肉などに付着する「O-157やO-111」などや「カンピロバクター」などの細菌による食中毒です。

食中毒予防のポイント!!



① トイレに行ったら、食事の前には必ず手を洗う。

② つめは伸ばさず、清潔にする。

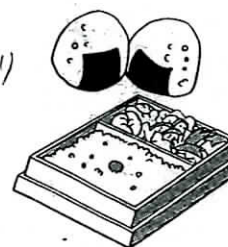
⑤ 清潔な調理器具、お弁当箱を使う。

③ 手ふきは、いつも清潔なものを使う。

⑥ お弁当は、なるべく涼しいところに保管する。

④ 買い物をするときは消費期限を見る。

⑦ 食品はしっかり加熱する。
(中心が75℃以上1分以上)



※もうすぐ秋桜祭があります。
模擬店の関係者は、特に気をつけて下さい。※