



生活衛生・薬事担当より

夏の食中毒注意報！

毎年夏場には、主に腸管出血性大腸菌O-157やカンピロバクターなどの「細菌」による食中毒が特に多く発生しやすくなります。

また、ここ数年、生や加熱不十分な肉、洗浄不足の生野菜を原因とした食中毒が多く発生しています。

ていねいな「手洗い」と確実な「洗浄・加熱」で、今年の夏もしっかり食中毒対策をしましょう。

【食中毒予防のポイント】

「つけない」 食べる前、作る前にはまずしっかり「手洗い」の2度洗い。
まな板や包丁、さいばし・トングなどの器具の使い分けはしっかりと。

「ふやさない」 冷蔵庫などを効率的に活用して、食材の温度管理の徹底を。

「やっつける」 生野菜はよく洗い、肉は中心までよく加熱を。

有毒植物に要注意！

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことによる食中毒が発生しています。また、有毒植物による食中毒で、死者も発生しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は、絶対に「採らない!」、「食べない!」、「売らない!」、「人にあげない!」を徹底しましょう。

家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。

山菜に交じって有毒植物が生えていることもあります。山菜狩りは決められた場所で、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

保健予防推進担当より

ひきこもり専門相談（東松山保健所）

「人と話したり外に出るのが怖い・自信がない」「何とかしなければと思うけど、どうすればよいかわからない」「本人が、家族とも話をしない、家から出ない、学校や仕事に行かないことが心配」「どう接すればいいかわからず、家族が疲れてしまう」等のお悩みを抱える方向けに、専門相談を実施しています。

毎月1回 第4月曜日実施

場 所	東松山保健所 東松山市若松町2-6-45
対 象	ご本人、ご家族、関係者
参 加 費	無料
予 約	東松山保健所 保健予防推進担当 ☎22-0280

【お問合せ】 ☎22-0280