

## 食中毒は新型コロナ対策だけでは防げない!

今だからこそ注意したいこと

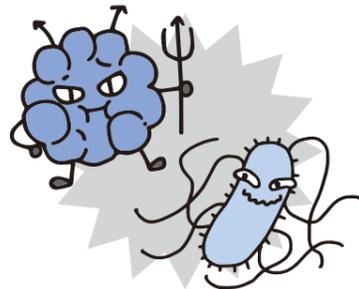
### ■ 各種感染症はたしかに減りましたが…

マスクや手洗いなど、新型コロナへの対策は他の感染症の予防にもなり、昨年はインフルエンザや子どもの三大夏風邪\*などが大幅に減りました。

\*手足口病、ヘルパンギーナ、プール熱(咽頭結膜熱)



### ■ 食中毒の発生原因は全く違います。



ところが、食中毒の発生は今も続いています。食中毒は汚染された食事・食材を通して菌やウイルスが口から入ることで起こるからです。

### ■ デリバリー、持ち帰り料理は早く食べよう!

#### ● 調理から食べるまでの時間を短く!



会食・外食が制限され、デリバリー、持ち帰りが急増しています。菌は調理から食べるまでの時間が長いほど増殖し、食中毒の原因になります。なるべく早く食べることが大切です。

#### ● 冷蔵庫の過信は禁物です!

冷所に強い食中毒菌もあるので、冷蔵庫で保管しているからと安心せず、なるべく早く食べましょう。



### ■ 野外の衛生環境は普段と違います!

#### ● アウトドアでの調理で注意すること

キャンプやバーベキューなどの機会がコロナ禍の中、増えています。しかし、衛生環境がいつもの日常とは異なるので、注意が必要です。

- ★使用する水が汚染されていないか
- ★食材の扱いにはクーラーボックス、保冷剤などの活用を
- ★調理者の手洗い徹底
- ★調理器具の消毒、箸やトングの使い分けなど

#### ● 肉の調理には特に注意を!



- ★焼肉・ステーキは表面全体をしっかりと焼く
- ★ハンバーグ、つくね、成型サイコロステーキなどは中心部まで十分に加熱する
- ★生肉を扱ったトングを他の食材には使用しない



ご要望は何なりとご遠慮なくお寄せください  
**岩手県医師会**  
「お元気ですか」次回の掲載は8月25日(水)です。

〒020-8584 盛岡市菜園2丁目8-20 TEL.019-651-1455 FAX.019-654-3589

協賛/岩手県医師信用組合・岩手県予防医学協会・JA岩手県厚生連



**こども救急相談電話**  
受付時間/午後7時~午後11時

**☎ 019-605-9000**  
または ☎ #8000 ※PHS・ダイヤル回線・IP電話の方は上記の番号をご利用ください。