衛生面で注意してほしいこと

１．食品について

疲れなどで免疫力が低下している可能性があるため、平時と同じものを食べても、食中毒発生の危険が高まります。

○水

　　給水車からの給水を汲み置いたものは、できるだけ給水された当日に使いましょう。

塩素消毒されていない井戸水は、煮沸しましょう。

○手洗い

　　手洗いは、感染症を防止するためにもとても重要

　で効果的です。

　　トイレの後、調理や食事の前には、しっかりと手

　を洗いましょう。

○調理

　　加熱するときは、中心部までしっかり加熱しましょう。

　　下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の症状がある方や手に傷がある方は、食品を取り扱う作業を避けましょう。

　　使用後の調理器具は、しっかりと洗いましょう。

○保存

　　冷暗所で保管するなど、保存温度を管理しましょう

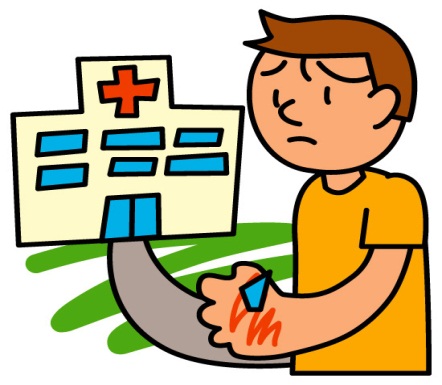
　　停電などで保存温度が保てなかった食品、消費期限の過ぎた食品は捨てましょう。

　　提供された食事は、早めに食べましょう。

○大量調理するときの注意

　　かなりの熱を加えて調理しても、熱に強い細菌は生き残るため、調理後に常温で放置すると細菌が繁殖してしまいます。

2．ケガによる破傷風に注意

土の中には破傷風菌がいて、傷口から侵入すると破

傷風に感染するおそれがあります。

感染すると、３～２１日後に、あごや首の筋肉のこわばりや、口が開けにくい、筋肉のけいれんなどの症状が出ます。

ケガをして、傷口が土で汚れたときは、すぐに傷口を洗浄して、医療機関で手当を受けるようにしてください。

相談・お問い合わせ先

鳥取県中部総合事務所福祉保健局　　　○○課　TEL

鳥取県西部総合事務所福祉保健局　　　○○課　TEL

鳥取県中部総合事務所生活環境局　　　○○課　TEL

鳥取県西部総合事務所生活環境局　　　○○課　TEL

鳥取市保健所　　　　　　　　　　　　○○課　TEL　、○○課　TEL

○○市・町・村　　　　　　○○課　TEL