

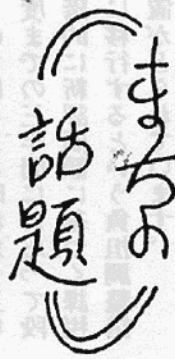


今月の健康

食中毒の予防

食中毒はこれからの季節に多くなる病気です。

食中毒の対象は食物ばかりでなく、食品の添加物・器具・包装など関連品のすべてを含み、さらに乳児玩具も対象



県民の日記念し 栃木県章展開く

山本忠一郎さん

山本忠一郎さん(松原町)は、彫刻刀を使わず、糸ノコだけで紋章を製作する独特の工法で、これまで家紋など多

となっておりませんが、最も多いのが食物による中毒です。食中毒の原因をあげると、細菌・化学物質・自然毒など広範囲ですが、九〇%が細菌によるものです。

晩夏の腸炎ビブリオを除けば季節の変動が少なくなってきましたが、これは冷蔵庫の普及と、その過信によるものが多いようです。

また最近盛んになった海外旅行で、食生活の違いから食中毒にかり、帰国途中か帰国後すぐ発病する例も少なくないようです。

では、食中毒はどのようにして予防したらよいでしょう

数の作品を仕上げ、市内の小中学校に校章を贈るなどされてきましたが、このほど県民の日事業の一環として、県の要請にこたえ、栃木会館ギャラリーで県と市町村の紋章五十点の個展を開きました。

ケヤキの埋もれ木を素材に、丹念に仕上げられた作品が、来場者の目を引き付け、六月十五日には、会場を訪れた渡辺知事に、山本さんから栃木県章が贈られました。

か。

それは食品汚染防止・加熱滅菌・細菌の増殖抑制の3原則につきるようです。

①食物・食品の汚染防止

保冷保存・食品の取り扱いの前の手洗いの励行・調理者の定期検診や糞便細菌の定期検査も重要です。

また、生肉や魚介類などから他の食品への汚染防止の注意は、調理器具・食器類に対しても忘れてはいけません。生魚を入れた容器に卵焼を入れたり、ゆでたカニを再び元の容器に入れて放置するなど

がその例です。

食物の保存にはネズミ・ハ

エ・ゴキブリから遠ざけること。またペットを調理場近くで飼育することも好ましくないのでです。

②加熱滅菌

食品についての菌は熱により死滅させることができます。ただ、加熱処理後の再汚染をふせぐためには、調理後、食品を長時間保存しないで、早く食べるようにすることです。

③細菌増殖抑制

調理後の食物は、温かいうちに早く食べるようにする。やむを得ず保存する場合には加熱処理後の食品を急速に冷却して、一〇℃以下に保存するか、五五℃以上で保存して下さい。

加熱食品を小分けにして冷却保存することも、細菌増殖を抑制するのに有効ですが、決して、冷蔵庫を過信しないで下さい。

以上の3原則に注意して、この夏は食中毒のない快適な夏をお過ごし下さい。
(注・文章の一部は医学雑誌の内容を引用しました)
日光地区医師団幹事

小西健之

掲示板

◆ポリオ基金ご協力お礼
市役所市民待合室と中央公民館に置かせていただいたポリオ・ボックスに五、四四二円のご芳志をいただきました。未開発国の子供たちのために、ご協力ありがとうございました。(日光ロータリークラブ)

◆絵画展 7月14日(木) 19日(火) 郷土センター (ラーの会)

◆映画会 8月3日(水) 第1回目 午後10時 第2回目 午後1時30分 上映映画 トラエモン他 2本 料金 大人・子供とも一人500円 (日光市総合会館)

◆日光影展 7月28日(木) 8月1日(月) 郷土センター (まなび会)
(この欄への掲載をご希望の方は、毎月十五日までに、広報広聴係へお申し出ください)