

【カンピロバクター食中毒が飲食店で多発】

《保健センター》

その多くが、生又は半生（加熱不十分）で鶏肉料理を提供！
「新鮮だから生で食べられる」は間違いです。加熱料理を安全に食べましょう。

・鶏ささみの加熱実験では、十五秒間の湯通しでも、カンピロバクターが検出されました。

・牛や豚等の生肉にも、食中毒を引き起こす細菌などが付着していることがあります。（メンチカツ、ハンバーグ等）は中心部の色が変わるまで、充分に加熱（七十五度で一分間以上）しましょう。

・生のお肉に触れた手や包丁、まな板から細菌等が移る為、手や包丁、まな板等は充分洗浄・消毒をしましょう。

生や加熱不十分なお肉による食中毒の主な原因菌・ウイルス

【腸管出血性大腸菌、O157等】

◆等の家畜の腸管内に存在する。

◆重症化すると、溶結性尿毒症症候群（HUS）や脳症等の合併症が発症し、死に至ることが有る。

（潜伏期間）2～7日（平均3～5日）

（主な症状）激しい腹痛、下痢（血便も）、発熱

【カンピロバクター】

◆主に鶏、牛、豚、ペット等の腸管内に存在する。特に鶏肉の汚染率は高い。

◆後遺症としてギランバレー症候群（手足のまひ・呼吸障害等）が発症する事がある。

（潜伏期間）1～7日（平均3日）

（主な症状）腹痛、下痢、発熱

【E型肝炎ウイルス】

◆豚、鹿、猪等の肝臓や筋肉に存在する。

◆感染しても症状が出ない事が多い。重症化すると死に至る事もある。

（潜伏期間）15～50日（平均6週間）

（主な症状）発熱、腹痛、黄疸、食欲不振

【振り込め詐欺の被害総額三百五十六億円】

（民生委員長）

七月十七日（水）民生委員・児童委員協議会の定例会に出前講座がありました。千種警察署生活安全課の方と東山学区のGOMAという四人グループの方々の寸劇で分かりやすく説明して頂きました。その中の一例に、息子を立派に育て一流会社に入社できた息子のミスで五百万円の損害を出した。会社が、今用意できるお金は、三百万円で残り二百万円をお母さんの方で、用意して頂けませんか？と言われ、息子の声を聞いた嬉しさとで用意してしまったということです。

日頃から、息子さんとコミュニケーションが取れていれば、この詐欺は防げたかもしれません。このような特殊詐欺で、全国で三百五十六億円の被害が出ています。このような詐欺に遭わない為に、焦らず、ゆっくり考え、誰かに相談してから行動することが大切だと思います。