

ターが付いている場合には、味見程度の量を食べただけでも発症する可能性があります。

**【症状】**

腹痛、下痢、嘔吐、発熱が主な症状です。感染してから発症するまでの潜伏期間は2〜5日で、症状は通常2〜5日で回復します。

**【合併症】**

最近注目されている合併症で、下痢後1〜3週間してから手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギランバレー症候群」を起こすことがあります。

**【対処方法】**

カンピロバクター食中毒の症状は、自身で原因を判断することは難しいです。食中毒の種類によっては、自己判断での下痢止めの使用などで症状が悪化する場合があります。下痢や腹痛がひどい場合には、必ず医療機関を受診しましょう。

**【予防方法】**

・肉類を生で食べることは控

暖かい季節になると、食中毒菌が活発になってきます。また、行楽シーズンは、食肉から感染する食中毒が増加します。中でも、発生件数が多いのが、カンピロバクターという細菌が原因の食中毒です。

**【主な原因】**  
加熱が不十分な鶏肉や牛の生レバーなどを食べた場合に感染することが多いです。

また、生肉を触った後の手指や生肉を切った後のまな板や包丁などで、他の食材にもカンピロバクターが付着し、その食材を食べて感染することもあります。

少ない菌の量でも感染するため、食品にカンピロバク

え、よく加熱しましょう。

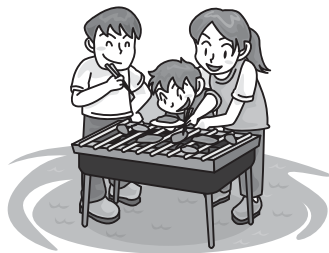
目安は、中心部の温度が75℃で1分以上（中心が白くなるまで）加熱することです。特に、鶏肉は中まで火が通っていることをしっかりと確認しましょう。

・生肉を触った後は、手洗いと手指消毒をしてから他の食品を扱います。

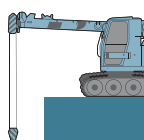
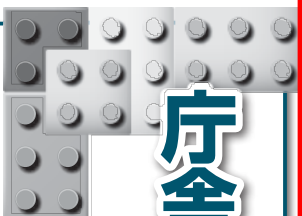
・生肉に触れた調理器具はよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤、消毒用アルコールなどでこまめに消毒しましょう

・焼肉や鍋をするときは、生肉用の箸やトングを準備し食卓用の箸と分けましょう

食中毒に対する意識を持ち「生肉を食べない」「生肉に触れた手指や調理器具はしっかりと消毒すること」で、食中毒を予防することができます



**庁舎建設通信**



No.19



新しい役場庁舎を建てるための検討作業について、お知らせするマイ

〜新庁舎建設に向けて〜

新しい役場をつくるにあたって、特に重要と考えているのは、役場の中で皆さんが一番利用する場所である『窓口』を便利で使いやすくすることです。

明るい雰囲気、わかりやすい案内表示、プライバシーへの配慮など、相談したいことがあったときも気軽に来てもらえるような、安心感のある窓口にしたいと考えています。窓口の近くにはキッズスペースや相談室も配置するほか、ホールをつくりまします。お茶を飲みながら友達と過ごしたり、勉強をしながらバスを待ったり、職員の目線を感じることなく誰もがりラックスして過ごせる、広く明るい空間にしたいと考えています。

皆さんにとって使いやすい窓口やホールにするために、ぜひご意見をお寄せください。



ホールのイメージ

新庁舎の建設についての問い合わせやご意見はこちらまでお寄せください。

■担当：庁舎建設推進事務局  
☎76・21331  
E-mail chosha@town.shintotsukawa.lg.jp