



暑い夏は特にご用心! 食中毒を防ぎましょう

細菌やウイルスなどが混入した食品をとることで起こる食中毒。その2割近くは、家庭の食卓で起きています。年間で見るとピークは7～9月。

高温多湿による菌の繁殖と、私たちの抵抗力の低下が重なる事が大きな要因です。

食中毒予防の基本は、まずは食品を取り扱う前後には丁寧にせっけんと流水で「手を洗う」ことです。その上で、次の3つの基本的な衛生習慣を守りましょう。

食中毒予防の3原則

●つけない

食品、手、調理器具はしっかりきれいに洗う。
食品は包んで保存する。

●ふやさない

室温に放置せず、冷蔵庫に保存する。
作った料理は早めに食べ、残った物は冷蔵庫へ。

●やっつける

食品内部まで十分に火を通す。
調理器具はこまめに洗い、定期的に消毒する。



もしかして食中毒?と思ったら…

症状のチェック

主な症状…吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、頭痛、発熱、血便、神経症状

※同じ食事をした人に同様の症状があれば、食中毒の確率が高くなります。

念のため、食べたものの残りや、食べ物が入っていた容器などがあればそのままとっておきましょう。

応急処置

素人判断での吐き気止めや下痢止めの服用は控えましょう。

嘔吐や下痢があるときは、脱水症状を防ぐために水やスポーツドリンクで水分を補給させる。

医療機関での受診

症状、食べたものとの時間、便の様子、一緒に食事をした人の様子

などを医師に伝える。嘔吐物や便があればビニール袋に入れて医師に見せる。

二次感染の防止

嘔吐物や便の処理はゴム手袋をしてする。

汚れた衣服は煮沸か漂白剤などで消毒し、他の洗濯物とわけて洗い、日光で十分に干す。



お問い合わせ/健康推進課(☎63・3801)

発達障害のある人が 社会に出るまでに学ぶべきこと

～家庭・学校での具体的な取り組みについて～



講師 教育ジャーナリスト・編集者

品川 裕香氏

兵庫県生まれ 早稲田大学法学部卒業
出版社で雑誌・書籍の編集に 12 年携った後、2000 年に独立
教育・医療・社会問題を異文化理解・予防的観点から取材執筆
国内外の教育現場（いじめ・不登校・虐待から LD・ADHD・
アスペルガー症候群など特別支援教育、非行など矯正教育まで）、
子ども・保護者・教師・支援者たちの思いを多角的に取材執筆

発達性ディスクレシア研究会（IDA 日本支部）副理事長
一般社団法人 日本ディスクレシア協会 理事
NPO 法人らんぷあんぷらざ理事・事務局長
国際ディスクレシア協会（IDA）会員
日本 LD 学会会員
日本子どもの虐待防止研究会会員
文部科学省フリースクール等に関する検討会議委員
前中央教育審議会委員 ほか

主催 和歌山県発達障害者支援センターポラリス
後援 和歌山県教育委員会 和歌山市 和歌山市教育委員会
協力団体 NPO 法人和歌山県自閉症協会 どんえもんの会 ほっぷ 和歌山ペアレント・メンター協会

日時 平成 30 年 7 月 29 日（日）

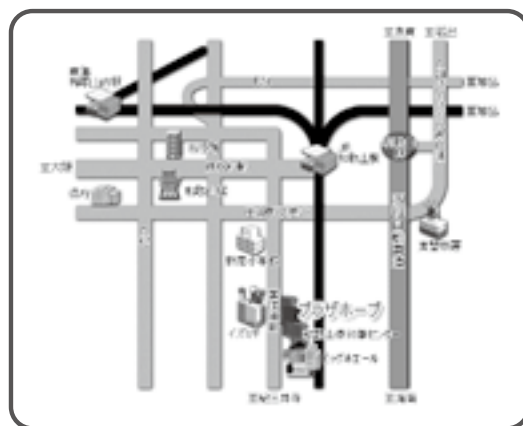
時間 13：00～16：30（受付 12：20～）

場所 和歌山県勤労福祉会館 プラザホープ
和歌山市北出島 1 丁目 5 - 47 Tel 073-425-3335

対象 発達障害者当事者・保護者・支援者・一般の方等

定員 350 名

資料代 500 円



P 会場周辺有料駐車場をご利用ください

・手話通訳
・一時保育

ご希望の方は申込書に
ご記入ください

お申し込み方法

参加ご希望の方は、

①住所②氏名③所属

④連絡先⑤手話通訳等希望の有無をご記入の上、

FAX・QRコード・メールのいずれかでお申し込み下さい

FAX 073-413-3020 チラシ裏面フォームをご利用ください

メール polaris@jtw.zaq.ne.jp

●お申し込み開始日 平成 30 年 6/1（金）

定員に達した後にお申し込みされた方には
こちらからその旨ご連絡いたします

