

広報

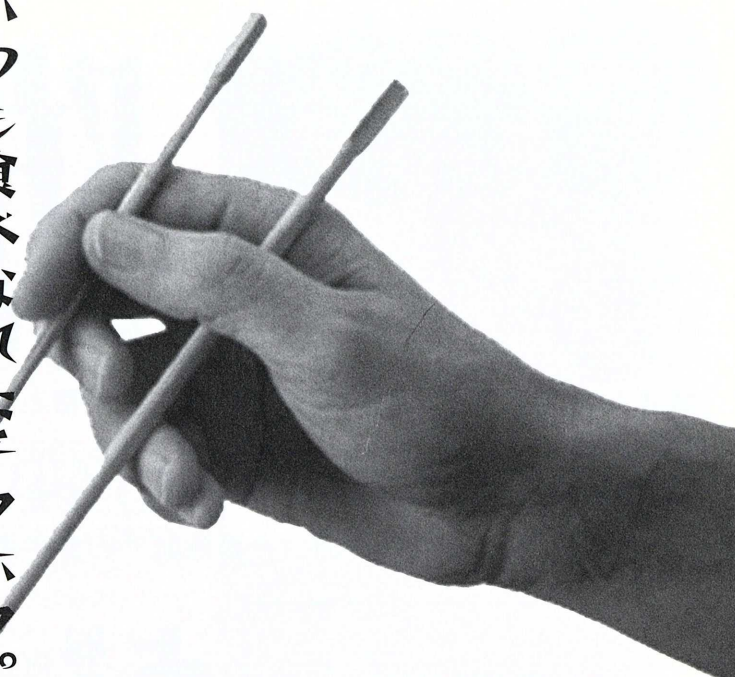
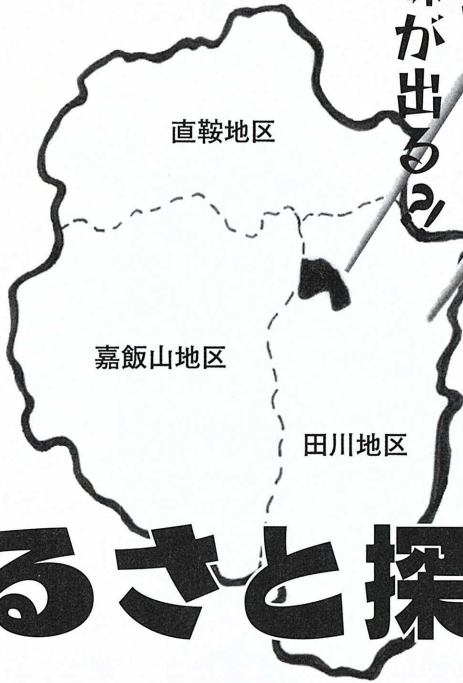
# カナダ

Kanada Town PUBLIC RELATIONS

いつも食べなれたチクホウ。

噛めば噛むほどに、

味が出る。



# ふるさと探訪バスツアー 参加者募集

田川地区振興促進協議会では、「筑豊一円ふるさと探訪バスツアー」の参加者を募集します。

なたでも参加できます。26日(土)

■日時／9月24日(水)・27日(土)

両日とも金田役場を8時40分出発

■募集人数／各日40人

(定員多数の場合は、出発日を振り分け)

■参加料／1,500円(昼食・保険料)

お申し込みは  
お電話 ☎22-10356

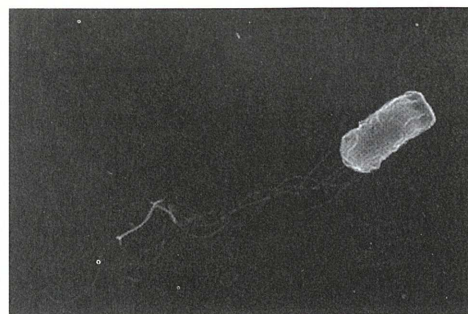
■コース／金田～小石原焼～鮭神社(嘉穂町)～九州リンゴ村～王塚古墳(桂川町)～飯塚歴史資料館～福智山ろく花公園(直方市)

■申込み方法／8月25日までに、電話でお申し込みください。2/

詳しいお問い合わせ、申込先は  
金田町役場企画開発課  
☎22-0556(直通)



# O157を防ぐ



長いべん毛をもつO157(写真:国立感染症研究所)

昨年、過去に例を見ない規模で全国に食中毒を発生させた病原性大腸菌O157。これまでにすべての都道府県で発生し、9,700人に上る感染者と13人の死亡者が報告されています(平成9年5月末現在)。給食センターや飲食店などで厳しい予防体制が講じられる一方、一般家庭での食中毒発生が目立ってきています。



**よく洗う。**  
加熱しない食品は、

「いつ、どこで食中毒が発生してもおかしくない」— O157の汚染は、多くの専門家がそう警告するほどの全国的な広がりをみせています。O157は感染から発症までの潜伏期間が4~8日と長いため、感染ルートが解明できないことが少なくありません。原因食品と特定できたものも、その種類は牛レバーから野菜サラダまで多岐に及んでいます。厚生省では、「広範な食品がO157感染の媒体になりうる」としながら、「特に熱を通さない食品の取扱いに注意が必要」と、呼びかけています。ビニール包装してある野菜やカット野菜は調理前によく洗い、肉や魚は

中心部まで十分に加熱して食べる必要があります。

注意すべき食中毒菌は、O157だけではありません。昨年最も多く発生した食中毒は、サルモネラ菌(肉・魚・卵が原因食品、加熱に弱い)によるもので、報告されているだけでも全国で1,630人の食中毒患者が出ています。

気温や湿度が高く、食中毒菌が繁殖しやすいこの時期、食品の保存や調理方法、台所や調理器具の衛生管理には十分注意する必要があります。

食品を取り扱うときは、その前後に必ず手を洗いましょう。

**加熱する食品は中心部まで十分に火を通す。**

×病原性大腸菌 O157とは?  
O157は感染後、通常四~八日の潜伏期間を経て症状を現す。健康な大人は感染しても症状がなかったり、軽い下痢だけというケースがほとんどだが、子どもや高齢者の場合、重症に至ることも。症状は腹痛や下痢で、便に血が混じることもある。発症後三日ほどで出血性大腸炎、約一週間後で溶血性尿毒症候群を併発する。腎臓や脳に機能障害を起こして、最悪の場合、死亡することもある。血便が出たらすぐに病院で検査を受けることが大切。むやみに下痢止め薬などを飲むと、腸の働きを悪くする上、病原菌を排せつできず危険な状態を招くことがある。

×感染から発症まで  
大腸菌は家畜や健康な人の腸の中にいる1~2ミクロンの細菌。無害なものが多いが、人に下痢などを起こさせる病原性大腸菌と呼ばれる種類がある。O157は一五七番目に発見された病原性大腸菌(現在一七三種類の意味。家畜の糞便から見つかることが多い)。O157は、病原性大腸菌のなかの腸管出血性大腸菌に分類され、毒性の強い「ベロ毒素」を出すのが特徴。腸炎ヒプリオの約一万倍といわれる強い感染力を持ち、わずか数百個の菌が体内に入っただけでも感染する可能性がある。

## 「付けない」「増やさない」「殺す」 食中毒を、 「付けない」「増やさない」「殺す」

### 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

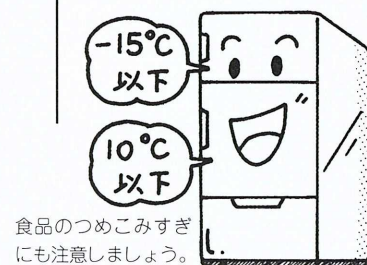
O157による食中毒に備えて、厚生省は緊急の家庭用マニュアルを作成しました。食品の購入から保存や調理など6つの段階で食中毒を予防するためのもの。食中毒菌を「付けない」「増やさない」「殺す」の3原則の実行を訴えています。

#### 購入 POINT.1

●買った食品を持ち帰るときには、肉や魚の水分が他の食品に付かないように、ビニール袋に分けて包む。

#### POINT.2 保存

●いたみややすい食品は、すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れる。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下の温度に保つことが目安。



食品のつめこみすぎにも注意しましょう。



#### 下準備 POINT.3

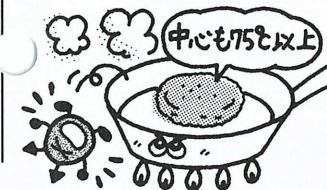
●生の肉・魚・卵を取り扱う前後に手・指を洗う。  
●肉や魚を切った包丁やまな板を洗わずに生で食べる野菜や果物、調理済みの食品を切らない。

洗った後、熱湯をかけると消毒効果が上がります。



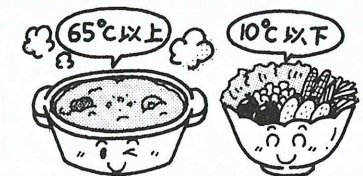
#### POINT.4 調理

●加熱して調理する食品は十分に火を通す。中心部が75℃で1分以上の加熱が必要。



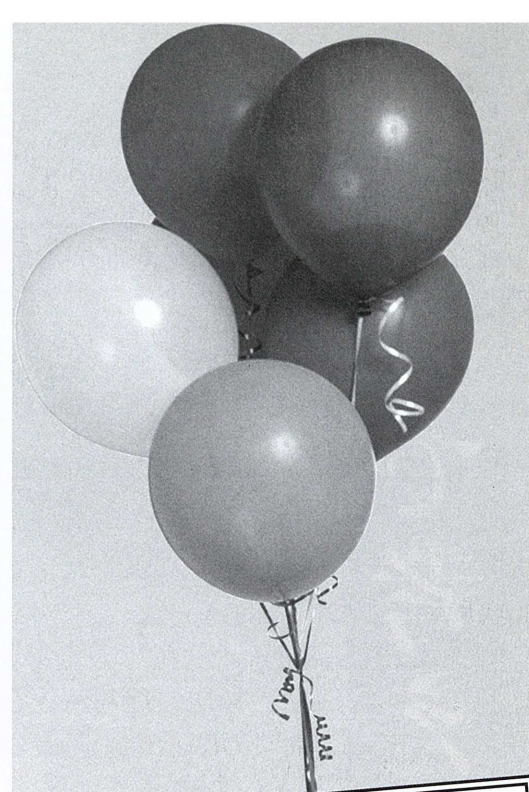
#### 食事 POINT.5

●温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下に保ち、早く食べる。室温で放置すると、例えばO157は15~20分で2倍に増えます。



#### POINT.6 残った食品

●時間がたち過ぎた食品は思い切って捨てる。



古文書・絵画・書籍  
骨とう・古い写真…  
探しています

いま、来年春の発刊を目指し、十数人の委員でチームを編成して「金田町史」編さんの執筆活動を行っています。今回の「金田町史」は、歴史学者などの力を借りずに、町民参加の手作り町史を編さん目的に作業を進めています。この町史に掲載する次のような品物をお貸しください。

皆様のご家庭に大切に保存している古文書・絵画・書籍・骨とう・古い写真、後世に伝え残したい物。特に、戦前・戦後の農業作業風景、戦後の食糧難を表す写真。また炭坑の採炭、選炭、運炭などの労働写真や、繁栄期にわいた商店街風景や一大行事。災害の様子などの写真を探しています。

ご連絡いただければご自宅まで伺い、大切に扱わせていただきます。皆様のご協力をお願いします。

連絡先

社会教育課内「町史編さん室」

☎22-2200