

こども救急電話相談

子育て vol.30
+ プラス



子どもの急病時にすぐ受診した方がよいのかな？
様子を見ても大丈夫なのかな？
看護師や小児科医が電話でアドバイスをします。

利用方法 **#8000** (携帯電話・プッシュ回線)
0742-20-8119 (IP電話・ダイヤル回線)

※県境地域にお住まいの方は県外につながる場合がありますので、ダイヤル回線の番号にお掛けください。

相談時間
平日 18時～翌朝8時
土曜 13時～翌朝8時
日曜・祝日・12/29～1/3 8時～翌朝8時

奈良県救急安心センター相談ダイヤル

大人も対象に「救急車を呼んだ方がいいのか」「病院で診察を受けるべきか」などの相談に対して、**24時間体制**でアドバイスを行っています。

利用方法 **#7119** (携帯電話・プッシュ回線)
0744-20-0119 (IP電話・ダイヤル回線)

※県境地域にお住まいの方は県外につながる場合がありますので、ダイヤル回線の番号にお掛けください。

※医療機関受診後の急変は、受診した医療機関にご相談ください。上記の電話はあくまで相談・助言を目的とするものです。症状が重篤ですぐに救急車が必要な場合は、**119番**へ通報を！



こども救急チャンネル

発熱・嘔吐・泣きやまないなど、子どもの体調不良時にどうすればよいか症状別の対応方法や、医療機関を受診する目安などを動画で紹介しています。

🌐 www.pref.nara.jp/54433.htm



📞 県地域医療連携課 ☎0742-27-8935 📠0742-22-2725 🌐 www.pref.nara.jp/44809.htm

食中毒のリスクを忘れていませんか？



奈良手帳 vol.76

食中毒の予防方法を理解して 食品を安心して安全に食べましょう！

食の安全・安心に関するテーマで、リスクコミュニケーションを開催します。

今回のテーマは、「**食品ロス軽減と食中毒リスク**」。食品ロスを減らすために、外食で食べきれなかった料理の「持ち帰り」や、家庭で料理後の余った食材を捨てずに「無駄なく使う」などの意識が高まっています。そこで忘れてはいけないのは、食中毒のリスクです。適切な食品保存・保管の方法などについて学ぶ動画を配信しますので、ぜひご視聴ください。**要申込**。

【講師】田崎達明さん
(関東学院大学教授)

【配信期間】12/1～27

📄 下記HPより。

🌐 www.pref.nara.jp/dd.aspx?menuid=9479

※視聴するには、パソコンやスマートフォンなどの電子機器とインターネット環境が必要です。要通信料。

視聴無料▶



外食で食べきれなかった料理の「持ち帰り」の注意点(一例)

料理を詰める時は清潔に

自ら料理を詰める場合は、手をよく洗ってから、清潔な容器や箸などを使って入れましょう。



十分に加熱された料理を選ぶ

十分に加熱された料理で、帰宅後に再加熱が可能なものを選び、食べきれぬ量だけにしましょう。



寄り道をせずに帰宅する

時間が経過すると食中毒のリスクが高まります。帰宅までに時間がかかる場合は持ち帰りをやめましょう。



その他にもさまざまな注意点があります。詳しくは右記へ。



📞 県消費・生活安全課 ☎0742-27-8681 📠0742-22-0300 または県内各保健所

厚生労働省HP