

# お肉はよく焼いて食べましょう

奈良  
くらし  
手帳  
vol.90

大変  
危険です!

カンピロ  
バクター  
E型肝炎  
ウイルス

サルモネラ  
属菌



O-157

## お肉の生食はやめましょう

× ユッケ × 鶏刺しなどの生肉 × 炙りレバー

× タタキなどの中心部が生の肉

牛のレバーや豚肉(内臓を含む)については、生食用としての販売が禁止されています。しかし、新鮮なものかどうかに問わらず、生や加熱不十分なお肉は重篤な食中毒が発生する危険性があります。子どもや高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い人はお肉の生食をやめましょう。多くの場合は発熱、腹痛、おう吐、下痢の症状が現れ、重症化すると命に関わることがあります。

※生食用の牛肉は規格基準に適合したものに限り販売が認められています。

### 食中毒を予防するために

#### 中心部まで加熱しましょう

中心部まで火を通すことが大切です。  
内部まで、白っぽく色が変化したこと  
を目安にしましょう。(中心部温度75度、1分以上)



#### 調理器具は使い分けしましょう

生肉を取り扱う箸などは専用の  
ものを使い、食べる際には、必ず  
別の清潔な箸を使いましょう。



閑県薬務・衛生課 ☎0742-27-8681 FAX0742-27-3029

## 手話言語と介護



ろう者が介護を受けるとき、コミュニケーションが  
うまく取れずに大変だと聞いたことはありますか？



手話は  
大切な言語  
vol.15

はい、あります。デイサービスでは、まわりは聞こえる人ばかりで、話す機会が  
少ないまま一日を過ごす人もいるそ  
うです。



介護をする人も手話ができると、気持ちが通じ  
て、つながりを感じられるでしょうね。



それは素敵ですね。介護職の人が手話  
を学ぶ機会はありますか？



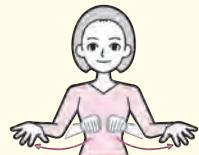
県では介護職向けの手話講習会も開催して  
いて、介護に関する手話を学べます。手話を通して、お互  
いに笑顔で過ごせる場が広がっていく  
といいですね。

#### 介護



斜めに置いた左  
手人差指の下で  
右手2指を下ろす

#### 広がる



両手5指のつまみ  
を胸前から開き  
ながら左右斜め  
前へ出す

介護職向け  
手話講習会

医療職向け  
手話講習会

動画を見て  
やってみよう



出典：(一財)全日本ろうあ連盟発行『わたしたちの手話学習辞典I、II』  
@jfd.shop-pro.jp

閑県障害福祉課 ☎0742-27-8922 FAX0742-22-1814