

お肉はよく焼いて食べましょう



大変危険です!

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関わらず、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、白っぽく色が変わっ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。



問県薬務・衛生課 ☎0742-27-8681 FAX 0742-27-3029

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大変だと聞いたことはありますか？

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ます。



介護をする人も手話ができると、気持ちに通じて、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がありますか？



県では介護職向けの手話講習会も開催していて、介護に関する手話も学べます。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。

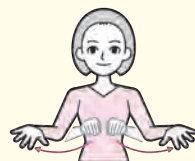
手話は大切な言語 vol.15

介護



斜めに置いた左手人差し指の下で右手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



問県障害福祉課 ☎0742-27-8922 FAX 0742-22-1814

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