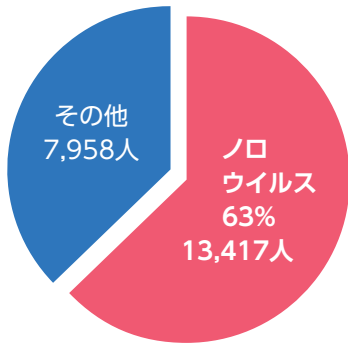


冬に多発！ ノロウイルスによる食中毒

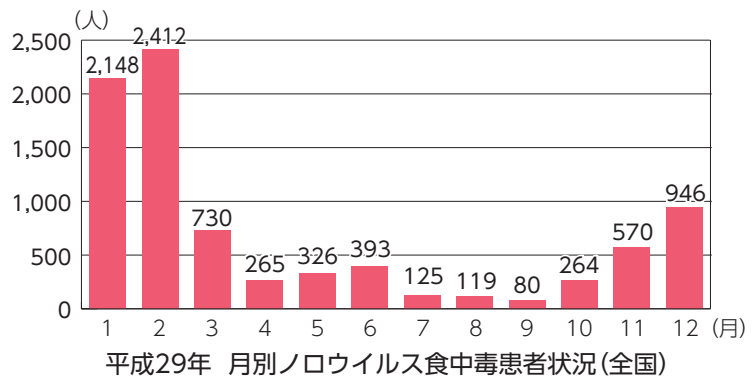
食中毒は、細菌やウイルスなどがついた食べ物を食べることで下痢や腹痛、吐き気などの症状が出る病気です。細菌による食中毒は、気温が高くなって細菌が育つ夏場に多く発生しますが、ノロウイルスが原因の食中毒は冬に流行するため、これからが要注意です。

データで見るウイルスによる食中毒

◆患者数で第1位



◆冬に多い



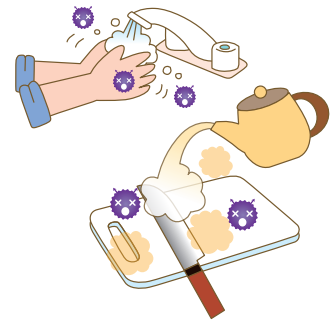
原因別の食中毒患者数(年間)

平成29年 月別ノロウイルス食中毒患者状況(全国)

※出典：厚生労働省の食中毒統計(平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

予防のポイント

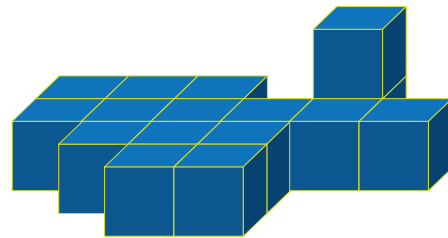
- 調理する人の**健康管理**…食べ物の状態や家族の健康に注意し、症状があるときは食品を取り扱わない。
- 調理や作業する前の**手洗い**…指や爪の間、指先、手首、手の甲など汚れの残りやすいところを丁寧に。
- 調理器具の**消毒**…洗剤などでの洗浄や熱湯加熱。



「やってみよう！」
今日から始める
認知症予防

空間認識力は、脳内にある「海馬」という器官と関連が深く、刺激することで記憶力の維持・向上が図れます。空間をイメージする図形問題は、その海馬を鍛えることができるので積極的にチャレンジしてください。

脳トレ 8 空間認識(図形)トレーニング



上から見た図はどれでしょう。



協力：(一社)熊本県作業療法士会天草ブロック

◎：正解