

★ メイン情報 ★

■ 1) 【食中毒の予防法】

これからの季節は、特に食中毒が気になるなあ。
食中毒にならないためには、どうすればいいんだろう？



食中毒になると？

食中毒になると、突然腹痛に襲われたり、下痢や嘔吐、発熱等の症状が出る場合があります。食中毒の可能性がある場合は、市販薬は飲まず、早めに医師の診断を受けましょう。また、下痢や嘔吐をした場合は、身体の中の水分が失われ、脱水症状を引き起こす可能性もあるため、しっかりと水分を取りましょう。

食中毒の原因

細菌



夏場(6月～8月)
に多く発生

食べ物の中で、温度や湿度等の一定条件を満たした時に増殖。人間や動物の体温ぐらいの温度で最も増殖のスピードが高まります。

ウイルス



冬場(11月～3月)
に多く発生

食べ物を通じて人の体内へ入り込み、腸管内で増殖。ウイルスは食べ物の中では増殖しませんが、低温や乾燥した環境内で長く生存します。

その他



通年

自然毒、化学物質、寄生虫等
例: 毒キノコ、フグ、アニサキス

食中毒の主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。これらは、ヒトを含む動物や、野菜、更には河川・土等の身近なところにも存在しています。少量であれば摂取しても問題ありませんが、条件が整い増殖すると、食中毒になる可能性が高まります。中でも、これからの季節は「細菌」による食中毒のリスクが高まるので、「増やさない」そして「広げない」ことを徹底的に守りましょう。



ヒトの皮膚とかにも、食中毒の原因になる菌がいるんだって！
夏場は細菌が増えちゃうって…なんだかこわいね。

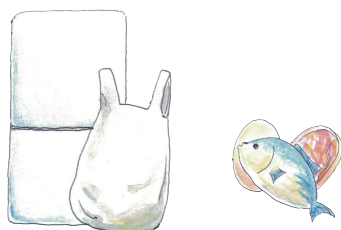
夏場は温度管理に注意！

食中毒の原因になる細菌は10℃～65℃の温度帯で増殖します。その中でも、35～40℃で最も増殖スピードが高まるため、気温が上がる6月～8月は特に細菌型の食中毒のリスクが高まります。増殖を抑えるには、食品は10℃未満もしくは、65℃以上で保管することが大切です。

食べ物を置いておく場所の温度ってそんなに大切なんだね！
食べ物は室温で置いておかないようにしなくちゃ。



食中毒予防ポイント① 室温保管の禁止！



食材以外でも、買ってきたお弁当やお惣菜も、室温で保管しておくと、細菌が増殖し、食中毒になる危険性が高まります。「少しの時間だけなら大丈夫」と思わず、すぐに食べるか、少しでも時間が空くようであれば、必ず冷蔵庫にいれましょう。

細菌の中には、熱に強い芽胞で身を守り、最適温度になると一気に増殖するものもあります。そのため、加熱調理した食品も、室温で放置することは危険です。細菌の増殖する温度帯ができる限り短くなるよう、調理後すぐに食べるか、食べないのであれば、小分け等して速やかに冷蔵庫や冷凍庫で保管するようにしましょう。



他にも気を付けることはないかな？

食中毒予防ポイント ② 手洗いの徹底！

食中毒予防の基本は、「手洗い」です。「手」は、生活するうえで、食品や、食器・ドア等、様々なものを触れるため、食中毒や、その他感染症の主な感染ルートでもあります。基本的にはどの食品にも「細菌やウイルスがついている」と考えましょう。しっかりと「手洗い」を行い、手を清潔に保ち、細菌やウイルスを「うつさない」ことが大切です。食事の前や、食品に触るときは特に注意しましょう。

手洗いのタイミング

食品を取り扱うとき



- ・調理前
- ・生肉、生魚、卵等を触る前後



- ・食卓に着く前
- ・残った食品を扱う前

その他



- ・動物に触れた後
- ・おむつを交換した後

手洗いは、風邪や食中毒のウイルス予防にも有効だよ！
「帰宅後、トイレの後」にも手洗いをしよう！

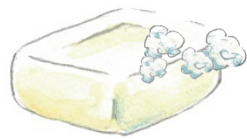


正しい手の洗い方（おさらい）

①水で手を濡らす



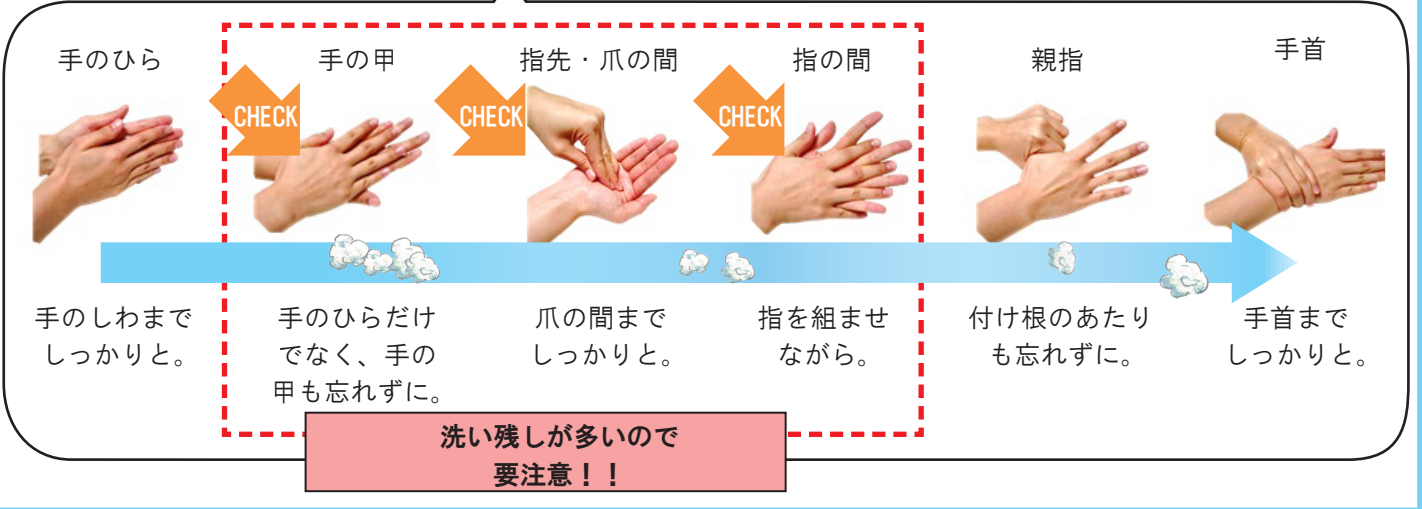
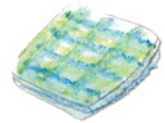
②石鹸を手に取り洗う



③十分に水で洗い流す



④清潔なタオル等でよく拭き取る



食品に触れる際は、必ず「手洗い」をすることを心がけましょう！また、手洗いは感染症予防の基本です。健康な生活を送るうえで、とても大切な行動です。周囲の方の健康を守るためにも、正しい手洗いを習慣化しましょう。

食中毒は「におい」や「味」の変化では分からない？

食事をしていて、「におい」や「味」が変る、「何か違う」と感じ、食中毒を疑うことはありませんか？しかし、食中毒を引き起こす細菌やウイルス等がついた食品の「味やにおい」が変わることは非常に珍しく、ほとんどの場合、普段と変わらず、「味やにおい」では食中毒の危険性があるかどうかは判断できない可能性が高いのです。ただ、食品の味やにおいが変わるのは、食品自体が傷んだり、腐ったりしている可能性が高いので、「おかしい」と感じたら、口にするのはやめましょう。また、食品は早めに消費するように心がけましょう。

★ プチ情報 ★

■ 1) 無料サービス！遠隔サポートのご案内

アルコールチェックの
アプリでエラーが出ている！



PC が故障してしまったので、
新しい PC でアルコール
チェックのアプリを入れて
早く使えるようにしたい！

そうだ！遠隔サポートならすぐに対応してくれるんだった！



遠隔サポートとは？



お客様に代わって、お客様の PC の操作を当社が遠隔で行い、より早く復旧できるよう支援する無料のサービスです。

【 遠隔サポートでできること 】

・ PC 上のエラー確認 / 対応

PC 上で出ているエラー・設定状況の詳細が確認でき、早期復旧へ繋がります。

・ 現用 PC 故障時の新 PC への 当社アプリケーションの再セットアップ

PC 故障時も、新 PC へのアプリケーションの再セットアップがすぐに行えるため、測定ができない時間を短縮することができます。

【 メリット 】

・ ご連絡いただき次第、すぐに対応可能！

お伺いするよりもすぐに対応できるため、ソフトウェア上で起きている障害・状況把握を速やかに行い、いち早く復旧へ繋がります。

・ お客様の作業負担が軽減！

遠隔サポートアプリケーションを立ち上げ、表示される ID とパスワードを読み上げるだけで遠隔可能なため、お客様の時間・作業負担を軽減します。

【 使用方法 】



表示される
「使用中の ID」
「パスワード」を
お伝えください。

当社 HP より遠隔アプリケーションをダウンロードし、起動後表示される「ID・パスワード」を当社サポートグループまでお伝えください。



遠隔って、知らない間も
操作されないか心配だなあ…。

必ずご了承を得てから作業いたします！また、お客様側で遠隔のアプリケーションを「×」で閉じると、遠隔操作は終了します。いつでもお客様の判断で遠隔作業を終了させることができます。

※遠隔サポートサービスのご利用は、当社アルコール測定器のアプリケーションをご使用のお客様のみとなります。また、当社で遠隔操作をさせていただくのは、当社製品に関係する部分のみです。



東海電子株式会社 事務局
水野 井口

東京都立川市曙町 2-34-13
オリンピック第3ビル 203号室

TEL : 042-526-0905 FAX : 042-526-0906

<http://www.tokai-denshi.co.jp/>

