

報道関係各位

平成 25 年 6 月 4 日

～夏直前！“暮らしの事故”を防ぐには～
「食中毒への注意」
「扇風機とエアコンの知っておきたい危険性」
「気象情報チェックの重要性」

梅雨シーズンを迎え、気温や湿度の上昇とともに夏が近づいてきました。これからの季節、身近なところに潜む危険や自然災害に注意が必要です。夏を安全に過ごしていただくために、内閣府政府広報室が運営する政府広報オンラインより「食中毒への注意」、「扇風機とエアコンの知っておきたい危険性」、「気象情報チェックの重要性」をお伝えします。

湿気が多くなる時期は、細菌が活発化！

お肉の生食・加熱不足による食中毒にご注意を！

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です。食中毒は 1 年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

食中毒を引き起こす原因はさまざまあります

食中毒というと夏に多いイメージがありますが、実は 1 年を通じて発生しています。食中毒を引き起こす原因は大きく分けて、「細菌」「ウイルス」「自然毒」などがあります。

腸管出血性大腸菌(O-157、O-111 など)などの細菌による食中毒は、5月から9月にかけての夏季に多く発生しています。これは、細菌が高温多湿を好み、梅雨から9月ごろにかけて、増殖が活発になるためです。気温が低く、空気が乾燥する冬は、細菌による食中毒は減りますが、「ノロウイルス」など、ウイルスによる食中毒が発生しやすくなっています。自然毒は、キノコや野草、フグなどに自然に含まれている有害物質です。自然毒による食中毒も、細菌やウイルスによる食中毒ほど発生件数は多くありませんが、毎年発生しています。

夏季を迎えるこれからの季節は、細菌による食中毒が発生しやすくなります。細菌に感染し、菌が体内に入ると2日から7日くらいで、発熱や腹痛、下痢、吐き気などの症状が現れます。特に抵抗力の弱い子どもや高齢者は、重い症状になりやすく、合併症を起こして死亡する例もあるので注意が必要です。

<食中毒予防のポイントはこちら>

URL: <http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>



近年は、短時間に非常に激しい雨が局地的に降る豪雨も頻発しています。特に道路が舗装された都市部では、川の急激な増水、道路や住宅の浸水、地下街の水没といった被害も発生しています。また、雨で増水した川を見に行き流されてしまったり、浸水した道路で側溝の境界が見えにくいために転落したりする事故も発生しています。気象情報を有効活用し、災害から身を守りましょう。

＜主な警報・注意報や防災対策・避難行動のポイントはこちら＞

URL: <http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201206/1.html>



政府広報オンラインでは、ソーシャルメディアを活用して、より幅広い情報発信に取り組んでいます。さまざまな国の取り組みのなかから、“毎日の暮らしに役立つ情報”や“各府省が実施する広報行事・キャンペーン”などをご紹介します。ぜひご活用下さい。

▼『政府広報オンライン』ソーシャルメディア公式アカウント

Facebook : <http://www.facebook.com/gov.online>

Twitter : https://twitter.com/gov_online

国の行政情報に関するポータルサイト「政府広報オンライン」では、政府の「施策・制度」「取り組み」の中から、暮らしにかかわりの深いテーマ、暮らしに役立つ情報を、イラストや動画を使って分かりやすい記事でご紹介しています。このたびお届けする「お役立ち News Letter」では、毎号そのうちの一部をピックアップして、みなさまにお伝えしていきます。

▼『政府広報オンライン』トップページ

<http://www.gov-online.go.jp/index.html>

本件に関するお問合せ
 内閣府政府広報室 03-3581-7026(直通)