

海外旅行者のための感染症予防

夏休みに海外旅行をする方は、感染症の発生を予防するため、次のこととに注意しましょう。

●旅行前の準備

旅行先の衛生状況、流行している病気などの情報を収集する。また、予防接種が必要な場合は、旅行前に受けておく。

●旅行先での注意点

▶無理な日程を避け、体調を整える。
▶食事の前に必ず手を洗う(手を洗う水が心配なときは、アルコール入りの除菌ティッシュを使う)。
▶生水は飲まない(生水を凍らせた氷にも注意)。生野菜やカットフルーツも避ける。アイスクリームやヨーグルトなどの乳製品は、衛生管理が良くない店では食べない。魚介類・肉類は、よく火を通して選ぶ。

▶水はさまざまな病原体に汚染されている危険性があるので、水遊びにも注意する。

▶虫に刺されないように肌の露出を避け、はだしで歩かない。また、むやみに動物や鳥に直接触れないようにし、触れたときは必ず手を洗う。

▶不特定の人との性交渉を避け、コンドームを使用するなど性感染症の予防を心掛ける。

▶下痢がひどい場合は、スポーツドリンクなどで水分補給に努め、

【問合せ】保健予防課予防係(第2分庁舎3階) ☎ (5273) 3859へ。

早めに医療機関を受診する。
▶現地の病院等を受診した場合、診断名および処方された薬の名称をメモし、帰国後、病院を再受診するときに持つ行く。

●帰国後の注意点

日本到着時に下痢・発熱・黄疸等の症状がある場合は、検疫所へ申告する。帰宅後も同様の症状がある場合は医療機関を受診し、海外渡航歴を担当医に伝える。A型肝炎やマラリアなど、潜伏期間が1か月以上の長期間に及ぶ病気もあるので注意する。

◆インターネットでも情報を提供しています。

◎海外旅行者のための感染症情報(厚生労働省検疫所)

■http://www.forth.go.jp/

◎海外渡航者のための感染症予防ガイドブック(東京都福祉保健局)

■http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/iryo/kansen/handbook/index.html

お米を使ったメニュークールにご参加を

教えて!

あなたの自慢レシピ



健康に過ごすためには、正しい食生活を身に付けることが大切です。コンクールに応募して、健康的な食生活について考えてみませんか。

【募集内容】お米を使ったごはんのレシピ(調理法)。未発表のもので、60分程度で調理ができる、食材調達が容易なもの。材料費は1人分おおむね500円以内

【部門】▶中学生部門…中学生のグループ(4名以内、1名でも可)、▶ファミリー部門…小学生以下と保護者(調理師・管理栄養士・栄養士を職業としている方、飲食業を営む方を除く)

【審査・表彰】1次審査(書類)と2次審査(実演・試食)で優秀作品を決定。優秀作品は表彰式(11月2日(日)に四谷区民ホールで開催)で表彰するほか、新宿区ホームページ等で紹介する予定です。

【募集案内・応募用紙】健康推進課で配布するほか、新宿区ホームページの同課のページから取り出せます。区立小・中学生へは学校を通して応募用紙を配布します。

【申込み】所定の応募用紙を8月1日(金)~9月1日(月)に健康推進課地域保健係(〒160-8484歌舞伎町1-4-1、本庁舎7階) ☎ (5273) 3047へ郵送(必着)またはお持ちください。区立小・中学生は各学校へ提出してください。

新しい健康手帳の活用を



健康診査や医療・薬の記録、体重や血圧などが記入できるほか、健康に関する豆知識などを掲載しています。

【対象】区内在住・在勤の方

【内容】▼新人大会(上級・中級・初級)、▼トップ大会、いずれも男子・女子シングルス、男女・女子ダブルス

【費用】シングルス1人千円、ダブルス1組千600円

【対象】区内在住・在勤の方、区連盟に登録している方

【内容】▼新人大会(上級・中級・初級)、▼トップ大会、いずれも男子・女子シングルス、男女・女子ダブルス

【費用】無料

【対象】区内在住・在勤の方、(関東農政局東京農政事務所)

【内容】米粉パンと食料自給率

【費用】無料

【対象】区内在住・在勤の方、(関東農政局東京農政事務所)