

アレルギー反応には注意を！アナフィラキシーの危険性

問 消防本部 TEL 0772-62-0119

命に関わる危険な状態もあるアレルギー

●アナフィラキシーとは

原因となる食べ物を摂取したりハチに刺されたりすることで、短い時間で全身に引き起こされる重篤なアレルギー反応のこと。すぐ対応しなければ、生命に関わる危険な状態になることがあります。

緊急性が高いアレルギー症状

全身の症状

- ぐったり
- 意識がもうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくい
- 唇や爪が青白い

呼吸器の症状

- のどや胸のしめ付け
- 声がかすれる
- 息がしにくい
- 強い咳き込みが続く
- ゼーゼーする呼吸

消化器の症状

- 強い腹痛が続く
- 繰り返し吐き続ける

 1つでも当てはまる場合は医療機関を受診してください！



エピペン[®]を医師から処方されている場合は使用



119で救急車を呼ぶ
※エピペンを使用した場合は伝える



医療機関を受診

アナフィラキシーの原因となるアレルゲン

食べ物 鶏卵、ピーナッツ、小麦、そば、甲殻類 など

特定原材料8品目



ハチ毒 スズメバチ、アシナガバチなどの蜂の毒液

薬物 抗菌薬、解熱鎮痛剤、輸血 など

10月は食品ロス削減月間です

問 生活環境課 TEL 0772-69-0240

“もったいない”気持ちを大切に

賞味・消費期限切れや食べ残しなど、まだ食べられるのに捨てられる食品ロス。国内では年間約523万トンの食品ロス(※)があり、これは10トトラック約1400台分の食品を廃棄していることに相当します。また、可燃ごみとして焼却される際の二酸化炭素の排出や、焼却後に発生する大量の焼却灰の埋め立て処理など、環境問題として大きな課題となっています。食品ロスを少しでも減らすため、**普段の生活の中で一人一人が“もったいない”を意識して行動**しましょう。※令和3年度数値

すぐできる対策

買い物のとき▶ 食材を買い過ぎない。すぐ食べるものは商品の陳列順に購入。

冷蔵庫の中▶ 収納を工夫して保存している食材を把握。

調理のとき▶ 作りすぎに注意。食材はムダなく使い切る。

外食のとき▶ 食べきれぬ量を注文し、残したら持ち帰りも検討。



〔広告〕

●正しい不動産の取引 ●宅地・建物・賃貸借問題など

不動産無料相談

北部不動産無料相談所
綾部市駅前通23(京都銀行様西となり)JR綾部駅前から徒歩2分
相談日:毎月第1・第3金曜日 相談時間:午後1時~3時30分
※祝日及び休日はお休み
☎0773-40-2535(予約制)

公認社団法人 京都府宅地建物取引業協会
公認社団法人 全国宅地建物取引業保証協会京都本部

年・月	R6.7末	R6.8末	増減
総人口	50,385	50,330	-55
男	24,248	24,214	-34
女	26,137	26,116	-21
世帯数	22,978	22,966	-12
R6.8.1~8.31までの届出	転入		62
	転出		81
	出生		25
	死亡		63
その他の事由による増減			2

問 市民課 TEL 0772-69-0210