

Cuidado: 3 nuevos causantes de infección alimenticia en temporada de lluvia y verano

Puede haber infección por comida aunque esté bien cocida.



En Japón, desde junio, empieza la temporada de lluvias y dura cuando menos un mes. Esta, es apreciada como una bendición en varias maneras. Sin embargo, hay mucha humedad y los hongos se desarrollan fácilmente.

Sea cuidadoso porque ésta, es también la estación de infecciones alimenticias.

<p>Los tres bichos principales que causan infección estomacal</p>	<p>Los microorganismos más conocidos causantes de infección alimenticia de esta estación, son: vibrio parahaemolyticus, estafilococo, y salmonela. Se dice que la mayoría de estas bacterias se mueren con el calor (calentándolas, hirviéndolas).</p>
<p>Tres nuevos bichos principales que causan infección estomacal</p>	<p>Sin embargo, 3 nuevos microorganismos han sido señalados como causantes: “campylobacter, “debe ser cuidadoso en los asadores”, “estafilococo aureus, que aumenta en albóndigas, vegetales y pescado hervido en salsa”, y “clostridium Welch, que probablemente se genere en comidas preparadas de antemano”.</p>
<p>Clostridium Welch</p>	<p>De entre esos 3, Clostridium Welch es el que causa más problemas. Este, a menudo se encuentra en comidas preparadas de antemano tales como curry, estofado, o comidas hervidas. Este, fácilmente aumenta cuando se cocina en sartenes grandes que luego se dejan a temperatura normal. Esta bacteria es problemática porque no se muere ni aunque la calientes.</p>
<p>Síntomas de infección por clostridium Welch</p>	<p>Los síntomas de infección por clostridium Welch podrían incluir: sensación de hinchazón abdominal, heces fecales sueltas, y dolor de estómago. Puede ser que no tenga fiebre o ganas de vomitar. En la mayoría de los casos, puede aliviarse de manera natural pero en algunos casos, puede ser que tenga diarrea intensa y que exista la posibilidad de tener otra enfermedad por lo cual, debe ser cuidadoso y observar si tiene otros síntomas de enfermedad.</p>
<p>Prevención y medidas para evitarlos</p>	<p>La carne y el pescado deben ser mantenidos a temperatura apropiada (10°C o menos, o 50°C o más). No deje los alimentos a temperatura ambiente por largo tiempo. No deje las comidas en el sartén después de cocinarlas y manténgalas en un lugar fresco y caliéntelas o hiérvalas antes de comerlas.</p>

Medidas para evitar la infección alimenticia durante temporada de lluvia

- (1) Cueza las comidas lo más posible cuando las cocine.
- (2) Asegúrese de lavarse las manos antes de cocinar y cuando toque carne o pescado crudos cuando está cocinando.
- (3) Aunque guarde la comida en el refrigerador, las bacterias aumentan gradualmente. No confíe demasiado en su refrigerador y consuma la comida guardada pronto.
- (4) Cuando haya síntomas de diarrea o vómito vaya al departamento de medicina interna o al departamento de gastroenterología.



80% o más de extranjeros piensan que en la prefectura de Saitama puedes vivir bien

La prefectura de Saitama hizo una investigación de extranjeros que viven ahí y como resultado, 86.3% de extranjeros piensan que Saitama es “habitabile” o “bastante habitabile.” Las razones por las que es habitabile son: “Es segura y con pocos crímenes” (39.1%), “Hay lugares de consejería” (33.2%), “Es fácil encontrar un lugar para vivir” y otros (28%). De acuerdo a la investigación de la Oficina Regional de Asuntos Legales el año pasado, el número de residentes extranjeros en Saitama era de 152,486 que es el 5to número más grande en el país. En Fujimino-shi, 2% de los residentes son extranjeros.



Experimentando la Cultura Japonesa

En el verano, se llevan a cabo varios festivales en muchos lugares de Japón. En Fujimino-shi, el 23 de julio (Dom), se realizará el “Ohi matsuri” en el parque y calles circundantes cerca de Ohi Aeon. Podrá disfrutar de la comida de varios puestos, tambores japoneses, santuarios portátiles, bailarines de Yosakoi que usan aplaudidores para hacer sonidos y mucho más.



La temporada de la alberca Garden Beach es después de la temporada de lluvias.

Venga a la piscina Garden Beach de Fujimi-shi. El centro comercial Lalaport se encuentra cerca de ahí. Disfrute junto con su familia.

- *Abierto: Julio 8 (Sab) a Septiembre 3 (Dom) 9:00 a 17:00
- *Entrada: Adulto ¥500, estudiantes de secundaria y preparatoria ¥300, estudiantes de primaria ¥100, y gratis para menores de 6 años
- *545 Katsuse, Fujimi-shi (Tel. 049-254-4349)

Salón multipropósitos está abierto ahora en FICEC

Con un fondo de incentivos financieros de Kamenori, recientemente hemos pedido prestada una sala multipropósitos en el 2do piso de FICEC.

Este sala será usada para consejería, intercambio cultural, bazar, y además, otros usos que están planeados.



Estudie por internet la lista de 1006 kanjis que se enseñan en las primarias japonesas.

Un programa de “Como Aprender 1006 Kanjis” desarrollado por FICEC y el Instituto Japonés de Tecnología, ha sido terminado.

Con este programa, usted puede estudiar como leer y escribir 1006 kanjis que se enseñan en las primarias de Japón.

También, puede aprender como usar esos kanjis.



[Sistema de apoyo de aprendizaje de Kanji]
<http://nitcie.sakura.ne.jp/hint/>



Uselo en su PC y celular. Parte del programa está en desarrollo.