



食中毒予防のポイントについて

高温多湿の夏を迎え、食中毒が発生しやすい季節となってきました。

食中毒といえば飲食店で起こるものというイメージを持つ方が多いようです。

しかし家庭内でも食中毒が発生します。

家庭でも以下のポイントを守り食品の取扱いに注意することで、元気に夏を乗り切りましょう。

ポイント① 食品の購入

- ・消費期限などの表示の確認
- ・肉や魚はできるだけ保冷剤と一緒にそれぞれ分けて包む
- ・要冷蔵、冷凍食品の購入は買い物の最後にする
- ・購入後はなるべく早く帰宅する



ポイント② 家庭での保存

- ・帰宅したらすぐに冷蔵庫に入れる
- ・肉、魚は汁が漏れないように袋などに入れ保存
- ・冷蔵庫に食品を詰め過ぎない（容量の7割程度まで）
- ・冷蔵室は10℃以下、冷凍室は-15℃以下に維持



ポイント③ 下準備、調理

- ・まめに手洗い、器具も洗浄と消毒をする
- ・肉や魚は生野菜や調理が終わったものから離して扱う
- ・野菜も土を落としてよく洗う
- ・冷凍食品の解凍は冷蔵庫で行う
- ・加熱は食品の中心まで十分に行う
(ノロウイルス汚染のおそれがあるものは85℃、1分以上の加熱が必要)
- ・調理途中の食品を室内に置かない

ポイント④ 食事

- ・食事の前に手洗い
- ・清潔な器具、食器を用いて盛り付け
- ・すみやかに食べ、長時間室温に放置しない



ポイント⑤ 残った食品

- ・時間のたったものや、あやしいものは思いきって捨てる
- ・清潔な容器に小分けにして保存
- ・再加熱するときには十分に加熱する

有毒キノコや有毒植物による食中毒も多く発生しています。

食用であると判断できないものは「採らない」「食べない」「人にあげない」ようにしてください。



広報マスコット たんにゃん

お知らせ

廃棄物の減量に御協力を！

福井県での産業廃棄物の発生量は年間約 300 トンです。近年、発生量は横ばい状態で、リサイクル率の上昇および最終処分量の減少は鈍化しています。

そこで、県では廃棄物の『ゼロエミッション』に向けた取組みとして、事業者の皆さまに、「廃棄物減量化宣言」をお願いしています。

★宣言事業者の特典★

- ・認定証の発行
- ・県のホームページに掲載



詳しくは… [廃棄物減量化宣言](#) [検索](#)



狂犬病に注意！

台湾で狂犬病が発生しました。海外に行かれる方は、むやみに動物に触れないようにしてください。

熱中症を予防しましょう！

環境省熱中症予防情報 (http://www.wbgt.env.go.jp/graph_point.php) では、熱中症への対処方法の情報が掲載されています。今年も全国で熱中症患者が発生しています。こまめに水分補給をする等して、予防対策に努めましょう！



みんなで歩こうプロジェクト ウオーキング 参加者募集中！

ウオーキングは、誰でも手軽に行うことが出来る運動です。ご自身の健康づくりのため、あなたもウオーキングを始めてみませんか？

- ①チーム部門：仲間や家族、友人など3人1チームで参加し、毎日の歩数を記録。チームの平均歩数が上位のチームを表彰します！
- ②個人部門：毎日の歩数を記録。平均歩数が基準を超えた方の中から成績上位者を表彰します！
- ③イベント参加部門：対象となるウオーキングイベントに3回以上参加。抽選で景品をプレゼント！

詳しくは… [みんなで歩こう project](#) [検索](#)



参加方法は上記の3つ！皆様のご参加をお待ちしています！

女性のがん出前検診事業所募集中！

女性のがんについて、丹南健康福祉センターでは小規模事業所への出前検診を実施しています。希望する事業所は当センター鯖江市舎 (TEL:0778-51-0034) もしくは武生庁舎 (TEL:0778-22-4135) までご連絡ください。