

手洗いは食中毒予防の第一歩

食中毒を予防しよう



高温多湿となる夏期は、細菌の活動が活発になり、細菌を原因とする食中毒が最も発生しやすい時期です。千葉県では、夏期における食中毒の発生を予防するために、6月1日～9月30日を「千葉県食品衛生夏期対策期間」としてしています。食中毒は飲食店だけでなく、家庭においても発生していますので、食品の取扱いに注意して食中毒を防ぎましょう。

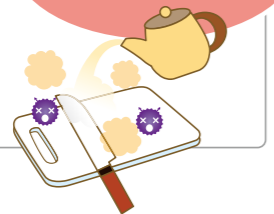
食中毒の主な原因菌(ウイルス)と 予防のポイント

菌・ウイルス名 **カンピロバクター、腸管出血性大腸菌**

予防のポイント

- 十分に加熱する
- 調理に使用したまな板や包丁などの調理器具はよく洗い、消毒する

【加熱の目安】
材料の中心の温度が75℃以上で、60秒以上

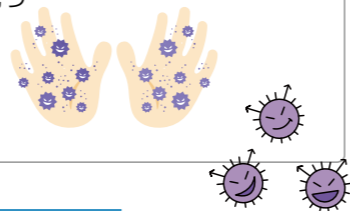


菌・ウイルス名 **腸炎ビブリオ、ノロウイルス**

予防のポイント

- 腸炎ビブリオ菌は真水に弱いため、魚は切り身でも水道水で洗う
- 十分に加熱する

【加熱の目安】
材料の中心の温度が85～90℃以上で、90秒以上



菌・ウイルス名 **サルモネラ菌**

予防のポイント

- 十分に加熱する
- 殻にひびが入っているもの、割れている卵は使わないようにする
- 菌が殻に付着していることもあるので、卵を触ったら手を洗う

【加熱の目安】
材料の中心の温度が75℃以上で、60秒以上



菌・ウイルス名 **黄色ブドウ球菌**

予防のポイント

- 手をよく洗う
- 傷のある手で調理する時は、調理用手袋を使う
- おにぎりは素手でなくラップを使う

黄色ブドウ球菌は熱に強いので、調理の時は、こまめに手を洗いましょう



その他 **アニサキス、自然毒**

アニサキス…[寄生虫(魚に寄生していることがある)]

⇒目視で確認し、除去する。

- 冷凍(-20℃で24時間)、加熱(70℃以上)する

自然毒…[フグ(内臓など)、じゃがいもの芽や緑色に変色した皮、毒キノコなど]

⇒絶対に食べない

水仙にも毒があります。葉をニラと間違えないようにしましょう。



食中毒予防の三原則

①つけない
器具の消毒と、こまめな手洗い



②増やさない

冷蔵庫での低温保存で増殖防止



③やっつける

材料の中心まで十分加熱
⇒火が通りきっていないものは絶対に食べない



健康福祉課 保健衛生係 ☎79-0911



2/28
ひなまつり会

6組の親子が参加しました。ひなまつり制作をしたあと、子どもたちの大好きな「だるまさんがころんだ」の大型絵本を見ながらのからだ遊び。最後に職員からのプレゼント劇「いなくなったおひなさま」を鑑賞しました。職員の真剣な演技に目が釘付けの子どもたち。大いに盛り上がり、楽しい会になりました。

3/11
みんなであそぼっ!



町内外の10組の親子を対象にしたミニイベント「みんなであそぼっ!」を行いました。紙皿シアターやこじゅりん体操を行ったあと、親子でからだ遊びをしました。元気いっぱい体を動かしたあとは、参加されているみなさんのリフレッシュと交流を兼ねて「茶話会」を行いました。たくさん動いて遊んで、楽しい会になりました。

児童館 ☎87-0921

産婦健康診査・乳児1か月児健康診査の費用助成が始まりました

町内に在住の産婦と1か月児のお子さんを対象に令和8年4月以降に受けた健康診査の費用助成を行います。

産後1か月産婦健康診査

助成額 5,000円上限(1回)
必要書類 母子手帳・健康診査の領収書

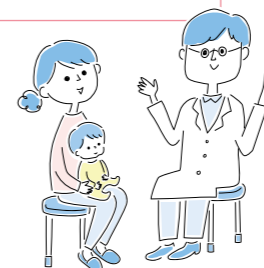
乳児1か月児健康診査

助成額 5,000円上限(1回)
必要書類 母子手帳・健康診査の領収書



詳細は下記連絡先までお問い合わせください。

健康福祉課 保健衛生係 ☎79-0911



教科書展示について

佐原教科書センターで、小・中・高等学校用検定済教科書等の見本を展示します。

会場 千葉県香取合同庁舎
(香取市佐原イ92-11)1階
期間 6月12日(金)～7月1日(水)の
土曜日・日曜日を除く14日間
時間 9:00～17:00

佐原教科書センター
(北総教育事務所香取分室内) ☎54-1529

