

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

つけない



- ◆石けんで手をしっかり洗い、消毒してから調理しましょう。
- ◆生肉や生魚、卵を触った後や、トイレの後は特にしっかりと！
- ◆生肉や生魚の汁を他の食品につけないようにしましょう。

つけない・ふやさない・やっつける

【問合せ】
健康福祉課 健康推進係
☎65・0001

ふやさない



- ◆作った料理は早めに食べましょう。
- ◆温度管理の必要な食品は、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。

やっつける



- ◆食品の中心部分を、75度以上・1分以上加熱しましょう。
- ◆調理器具は、熱湯や塩素系漂白剤、消毒用アルコールで消毒。

【お弁当つくりのポイント】

〈加熱をしっかりする〉

- ◆ハンバーグやから揚げ、冷凍食品などは中心まで加熱をしっかりを行いましょう。おにぎりを握るときなどには、ラップを使うと、細菌やウイルスがつきにくくなります。

〈水気をきる〉

- ◆水分が多いと細菌が増える恐れがあるため、水気をしっかりと切ります。また、夏場は作り置きのおかずは控えた方が安全ですが、使う場合は、詰める前に必ず火を通してください。

〈涼しいところに保管〉

- ◆なるべく涼しいところに保管し、はやめに食べるようにしてください。車の中や日の当たるところに置くのは厳禁です。そのような場所に置くときはクーラーボックスを使用してください。

ツマアカスズメバチ



夏・秋の危険生物

【特徴】◆体は全体的に黒っぽく腹部の先端がオレンジ色。女王30mm、オス24mm、働きバチ20mm前後。

- ◆樹木の高い位置に営巣することが多いのが特徴。在来のスズメバチより大きな巣を作ります。
- ◆在来のスズメバチ同様、人への刺傷被害があります。

【刺された際の対処】◆すぐに毒液をしぼり出し、刺された部分を水で洗った後、氷などで冷やす。

- ◆身体に異常(腫れる、じん麻疹、めまいなど)を感じた時は、医療機関を受診する。
- ◆呼吸が苦しかったり、意識がなかったりした時は、一刻を争うので救急車を呼ぶ。

【駆除への補助金】◆桂川町では、専門業者によるスズメバチの駆除にかかる費用の一部を補助しています。

※補助金の交付額は、駆除1件あたりの駆除に要した費用とし、1万円を限度としています。なお、補助金の申請については、いくつかの要件がございます。希望者は駆除前に生活環境係へお問い合わせください。

【問合せ】
保険環境課 生活環境係
☎65・1097

ゴケグモ



【特徴】セアカゴケグモ…成熟した雌の体長は約0.7~1cm。全体が光沢のある黒色で腹部の背面に目立った赤色の縦条がある。

ハイイロゴケグモ…成熟した雌の体長は約0.7~1cm。ハイイロゴケグモの色彩はさまざまで、腹部背面が真黒のもの、茶色や灰色を基調として斑紋を有するものなど変異が多いです。

- ◆日本では6~10月にセアカゴケグモの咬傷例が報告されており、ほとんど軽傷ですが重症化する場合があります。 ◆咬まれると、痛みやかゆみ、区域リンパ節が腫れたりします。

【咬まれた際の対処】◆速やかに医療機関を受診してください。受診の際は、クモの種類がわかるように、できれば殺したクモを持参してください。