

お弁当を作る時の 食中毒予防

食中毒予防の3原則は

つけない・ふやさない・やっつける

8月は
食品衛生
月間

つくる前



【手をきれいに洗いましょう！】

◆調理前、調理中に生肉・魚介類・卵を触ったとき、トイレに行った後は必ず手洗いをしましょう。手や指に傷がある場合は、調理用の手袋などで手を覆う。

(傷口には食中毒の原因菌が多くついています)

【お弁当箱は清潔なものを使いましょう！】

◆洗う時はふたのパッキンはずす。洗った後は十分に乾かす。どうしても洗った直後に詰める場合は、清潔なふきんで水分をしっかりと拭き取る。

◆シリコン製のカップはきれいに洗う。特に夏場は使い捨てカップを使う。

つくる時



【しっかり加熱しましょう！】

◆卵焼きやゆで卵は半熟ではなく、完全に固まるまで加熱する。

◆火を通さなくても食べられる
ハムやかまぼこなどでもできるだけ加熱する。

【お弁当につめるとき！】

◆おかずの汁気をよく切る。

◆生野菜や果物はよく洗い、水気を切ってから詰める。別容器に入れるとより良い。

◆揚げ物や焼き物など水分がもともと少ないものを利用するとよい。

◆冷やしてから詰める。

◆作り置きのおかずはお弁当につめる前に必ず再加熱をする。

【お弁当の保存も大切です！】

◆冷蔵庫やなるべく涼しいところに保管して、早めに食べるようにする。

◆長時間持ち歩くときは保冷剤や保冷バッグを利用する。

食べる前



★手をきれいに洗う

★お弁当の味やにおいがおかしくなったら食べるのはやめる

【問合先】
健康福祉課 健康推進係
☎65・0001

ツマアカスズメバチ



【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。

夏・秋の 危険生物

【問合先】
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。