

食中毒予防の 3原則



【問合先】
健康福祉課 健康推進係
☎65・0001

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。

ふやさない



- ◆食中毒は時間と共に増加します。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。

スズメバチ



- 【刺されないために】◆白っぽい服装で外出。香水・ヘアスプレーを控える。
◆ハチが飛んできた場合は、騒いだり手で払ったりせず、頭を低くして離れる。◆巣には絶対に近づかない。
- 【刺された際の対処】◆すぐに毒液をしぼり出すか吸い出し、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（はれる、じんましん、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、意識がなくなったりした時は、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、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（上限1万円/1件）。

夏・秋の 危険生物



【問合先】
保険環境課 生活環境係
☎65・1097

セアカゴケグモ



- 【かまれないために】◆セアカゴケグモが生息している屋外で作業をする際は、軍手など手袋を着用する。◆見つけても、素手で捕まったり触ったりせず、保険環境課に連絡する。◆家庭用殺虫剤（ピレスロイド系）を使用する、熱湯をかける、靴で踏みつぶすなどが有効
- 【かまれた際の対処】◆速やかに医療機関を受診する。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する。