

『食中毒』にご注意を



夏は、気温や湿度の上昇にともない、食中毒の原因となる菌が増殖しやすい環境となり、食中毒の発生件数がピークを迎える傾向にあります。食事をする際、調理する食品の消費期限、調理器具使用法に注意をし、健康な食生活で未然に食中毒から身体を守りましょう。

ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、食肉（特に鶏肉）やレバー等の臓器、飲料水等を汚染して、人に感染します。

細菌性食中毒に感染すると、少ない菌数でも、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こします。中でも腸管出血性大腸菌O-157は、病原性が強いので、重症化し、死亡した例も報告されています。

～食中毒予防の三大原則～

【お問い合わせ】
可茂消防 八百津出張所
☎ 43-0476

- 1

清潔

食品の取り扱いに注意しましょう

 - ・調理前の手洗い
 - ・調理器具の洗浄・消毒
 - ・台所の掃除・整理整頓
- 2

迅速

細菌に増殖する時間を与えない

 - ・すみやかに調理
 - ・できるだけ早く食べる。4時間以内できれば2時間以内
- 3

加熱
または
冷却

細菌を増やさない 増えた細菌は殺す

 - ・食品の保存は10℃以下で
 - ・加熱する食品は十分加熱

ゆずりあう心で 夏の交通事故防止



夏のレジャーシーズンを迎え、開放感からの無謀運転や飲酒運転、暑さや疲労から来る居眠りや過労運転が予想されるほか、外出の機会が増える子どもや高齢者の交通事故の危険が高まる季節です。

交通安全意識を高めましょう。

- 居眠り・過労運転の防止
- 全ての座席のシートベルトとチャイルドシートの正しい着用の徹底
- 飲酒運転の根絶

警察官募集

- ・試験種別 警察官B（高校卒程度）
- ・採用予定人員 男性50人程度 女性10人程度
- ・受付期間 8月3日（金）～8月21日（火）
- ・第1次試験 9月16日 岐阜市、多治見市、高山市
- ・第2次試験 10月中、下旬
- ・最終合格日 11月下旬

