

八月七日から十三日までは、食品衛生週間です。最近、食品産業の技術も進んで、私たちの食生活はより豊かになりましたが、いままなお食中毒の事故はあとを断ちません。五十二年の食中毒の発生状況をみますと、発生件数約千二百七十件、患者数約三万三千二百人で、そのうち三十人が死亡して

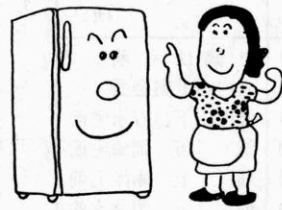
### 食品衛生週間

# 食中毒の、魔の季節、を 乗り切るために

また特に七月、八月、九月の暑い盛りがもっとも食中毒の発生が多くこのうち、一般家庭でのちょっとした不注意による事故が、約四割を占めています。そこでこの食中毒の、魔の季節、を乗り切るために、家庭での注意事項あれこれをまとめてみました。

## 冷蔵庫の中でも腐敗する

### 保存適温は零度〜五度



生ものも、冷蔵庫に入れておけば安心——本当にそうなのか、私たちは冷蔵庫を過信してはいないでしょうか。

ほとんどの細菌は、温度が低くなると増殖力は急速に衰えますが、摂氏十度ぐらいいでは、徐々に増え続け、時間がたつにつれて食物を腐らせます。

また、摂氏零度になると、大部分の細菌は増殖しません。しかし、油断は禁物です。低湿菌という細

冷蔵庫の食品を一週間に一度は必ず整理して、内部の中の掃除をしましょう。油や落ちにくい汚れは洗剤液でふき取

れば安全です。ただ、塩素系のものはステンレスを腐食させますので、ステンレス製の冷蔵庫には次亜塩素酸ソーダ液を使うのはやめて、逆性せっけん液を使用してください。

霜取りもお忘れなく！。冷蔵庫になんでも入れてしまいうめすぎは、冷却効果を半減させます。

### 冷蔵庫一口メモ



庫内スペースのせいぜい五十〜六十%までにとどめてください。

野菜・魚・肉などはプラスチックフィルムで包んで入れ、温かいものは冷やしてから入れてください。

次亜塩素酸ソーダ液、キャップ三杯を水約二リットルにうすめ殺菌を兼ねてふき取

食品と庫内の壁や食品と食品の間にはスキマをつくり、冷気の流れをよくしましょう。

菌群は、摂氏零度〜五度でも少しづつ増えて、タンパク質や脂肪を分解します。ということは、冷蔵庫の中でも低湿菌は増殖できるわけですから、決して安心はできないのです。

保存適温を越えて急上昇しています。まず、お宅の冷蔵庫を摂氏零度〜五度に保つことから始めてみて下さい。そのためには庫内温度が外から見える「隔測温度計」をつけることと便利です。

## 家出人を捜す 相談所の開設

長門警察署

家族や身内の人で家出したり行方不明となったまま、その所在や生死がわからず困っている方はありませんか。

こうした行方不明者の中には自殺や不慮の事故で死亡され、身元が判らないために無縁仏として葬られたままで、家族の引き取りを待っている遺体が全国で二万五千九百五十一体、県内で五百七十七体のほっています。

警察では、このような無縁仏の身元を捜しだしてご家族の不安を解消するために、八月中を家出人行方不明者および身元不明死者の身元確認の相談日として相談所を開設します。関係の方は遠慮なくご相談ください。

相談開設日 八月一日(火)〜八月三十一日(木)

十一日(木)

相談開設場所 長門警察署防犯係

なお、県警本部からの巡回相談日は八月四日(土)です。ご利用してください。

詰めすぎると冷えない