

食中毒

あなたの家庭は大丈夫？

暑い季節になってきました。気温が高くなると食物が傷みやすく、食中毒の危険性が高くなってきます。

昨年は、病原性大腸菌O-157による患者が多く発生し、徹底した衛生管理が必要です。今年も既に4月までに全国で100人弱の入院患者があり、死亡も1人報告されています。

家庭の食事も食中毒

食中毒は集団での発生が多くみられますが、家庭の食事で、発生する危険性はたくさん潜んでいます。

食中毒予防のポイント

【1…食品の購入】
表示のある食品は消費期限を確認する。生鮮食品は新鮮な物を購入し、他の食品に肉汁や魚等水分がもれないようビニール袋等に分けて包みましょう。

【2…家庭での保存】

冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐ冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。(庫内の温度は、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に保ち、入れる量は7割程度が目安です。)

【3…準備】

タオルやふきんは清潔な物を使い、調理前は石けんで十分手を洗いましょう。

包丁やまな板は肉・魚を切った後、よく洗いましょう。

食器やふきん等は使用後洗剤と流水でよく洗い、よく乾かしましょう。漂白剤や熱湯で殺菌すれば一層効果的です。

【4…調理】

作り過ぎないことが大切です。加熱して調理する食品は十分加熱することで、食中毒菌を殺すことができます。目安は、食品の中心部温度が75℃で1分以上の加熱です。

【5…食事】

温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。

【6…残った食品】

ちよつとでも味がおかしいと思ったり、時間が経ちすぎたら思いきって捨てましょう。

「きれい」と「清潔」は違います。外見だけで判断せず、「清潔」で「衛生的」を心がけましょう。

ながと文化財めぐり

縄文時代の遺産

▷15◁

鹿角製釣針



有形文化財(考古資料)
昭和59・5・1(市指定)

仙崎白濁の河口宗八さん宅にシカの角でつくられた一本の釣針が大切に保管されている。

U字型に加工されたこの釣針の大きさ(上下)は6.8センチ。先端は鋭くがつているが引掛かり(逆刺)はない。

昭和39年、白濁の住友セメント鉱業所工事現場の地下、約10メートル付近でこの釣針は採取された。多くの貝殻の中から発見された状況やその形からみて、この釣針は縄文時代の後期、漁具としてつくられたものと考えられている。縄文時代といえ、稲作の始まったといわれる弥生時代以前の話。郷土史研究の上からこの釣針は貴重な文化財といえる。

表紙の説明

向陽保育園では6月5日、おじいちゃん、おばあちゃんとの交流会が行われ、園裏の畑に植えてあるじゃがいも、玉ねぎを収穫しました。おかあさんも参加、園児は歓声をあげながら玉ねぎを抜いていました。

収穫後は、さっそくカレーライスの材料に使われ、みんな楽しんで会食しました。

年長組は料理のお手伝いにも挑戦し、先生やお母さんに助けってもらいながら、じゃがいもや玉ねぎを切っていました。

長門市長の資産公開

「政治倫理確立のための長門市長の資産等公開に関する条例」にもとづき、6月30日から市長の資産等補充報告書を総務課にて公開します。

◆問い合わせ

総務課庶務係 ☎11112

市の人口(6月1日現在)

面積 152.38km²

人口 25,146人(△1)

男 11,675人(2)

女 13,471人(△3)

世帯数 8,923世帯(3)

()内は前月比