

6月から9月の夏場は、食中毒のもっとも発生しやすい時期なので、家庭でもより一層予防に力を入れてください。

食中毒を予防しましょう

本庁保健福祉課（衛生チーム）
電話 0994-22-3042

食中毒予防の三大原則

つけない

洗 う

食品や手、調理器具をしっかりと洗う

包 む

食品はラップなどに包んで保存する

増やさない

温度管理

食品は冷蔵庫に保存する。

温度管理

早く食べる

やっつける

加 熱

食品内部まで十分加熱する

調理機器

消毒は定期的に

菌をよせつけない調理器具の洗浄、殺菌方法

調理器具は以下の手順を基本に洗浄します。調理器具には汚れがたまりやすい場所や見落としやすい場所があります。それぞれに注意しなくてはならない場所を見直してみましょう。

1

洗剤を使い、たわしやスポンジでよく洗う。



2

流水でよくすすぐ。



3

熱湯をかけるか、煮沸して消毒する。



4

日光にあてたり、食器乾燥器などでよく乾かしてから保存する。



●ふきん

常に清潔なものが使えるよう多めに用意し、定期的に消毒する。

●包丁

柄の部分、刃の付け根部分が汚れやすいので念入りに洗う。

消毒用アルコールや漂白剤も効果的ですが、使用後は薬剤が残らないように十分流水ですすぎましょう!!

昨年に引き続き、町の予算書を読みやすく、わかりやすくした「わかりやすい予算書」を作成しました。役場の各課ごとに事業の簡単な説明と予算額、収入内訳などを掲載しました。

今回は、錦江町の未来を担う町内の中学生全員に配布しました。ご家庭用としては、役場本庁・支所の各窓口を設置してありますのでご自由にお持ち帰りください。

是非、「わかりやすい予算書」をご覧ください、より良いまちづくりの一助として有効に活用されることを期待しております。また、錦江町ホームページでも公開いたしますので、こちらの方もご利用ください。



企画課からのお知らせ

「わかりやすい予算書」を作成しました

本庁企画課 電話 0994-22-3032

