



教えて区役所

第37回 夏は食中毒に注意!

食品の衛生管理や温度管理が進み、食品の安全性が高まっていますが、食中毒は減っていません。発生場所で見ると、家庭での食中毒は飲食店に次いで第二位です。食中毒予防には食中毒の原因となる菌を「つけない、ふやさない、殺す」対策がとても大切です。

食品を購入するときのポイントとは?

◆ 生鮮食品は新鮮なものを、最後に購入するようにしましょう

◆ 期限表示を確認しましょう
◆ パックされていない魚介類はビニール袋に入れてしっかりと結びましょう

◆ 冷凍食品を購入したら解けないうちに帰宅しましょう

食品を保存するときのポイントとは?

◆ 冷蔵庫は詰めすぎず、七割くらいを目安にしましょう

◆ 週に一度は冷蔵庫内の汚れをふき取りましょう

◆ 冷蔵庫内の温度は10℃以下にしましょう

◆ 冷凍庫内の温度はマイナス15℃以下にしましょう

調理の準備のときのポイントとは?

◆ 調理前に指輪や時計などを外し、薬用せっけんなどで手をよく洗いましょう

◆ タオルやふきん、スポンジは清潔なものを使いましょう
◆ まな板や包丁は洗剤を付けてよく洗い、流水ですすぎ、よく乾燥させましょう

調理をするときのポイントとは?

◆ 解凍は冷蔵庫内か電子レンジで。出た水分がほかの食品に付かないようにしましょう

◆ 腸炎ビブリオ菌は真水に弱いので、魚介類は調理前に流水でよく洗いましょう

◆ 加熱する食品は、中心温度を七十五℃以上で一分以上加熱し、特に肉や卵はしっかりと加熱しましょう

残した食品の取り扱いのポイントとは?

◆ 清潔な手で清潔な容器に入れ、冷蔵庫で保管しましょう

お問い合わせ先

健康子ども課生活衛生担当
☎(889)2400 (内線501~502)



白旗山で何が出来る?

～魅力を考える会での意見交換の様子～

六

月二十八日(水)に、区役所で「第一回白旗山の魅力を考える会」を開催しました。



白旗山の魅力を考える会

前回の白旗山での活動報告を経て、今回は白旗山での今後の活動についての意見、アイデアを発表してもらいました。

意

見交換では、地域で活動している二十七人の参加者が四グループに分かれて、「白旗山で何がしたいか、何が出来るか」について話し合い、グループごとに発表しました。そこで出された主な意見をご紹介します。

◆ 自然教室などを行い、森を大切に心を育てたい。

◆ 植樹などをして、森作りに市民が参加したら良いのでは。

今

回は、白旗山を幅広く知ってもらい、白旗山を拠点としたまちづくりを展開するために、どのような活動をするのが良いか話し合われました。

次回の「魅力を考える会」では、今回出された意見、アイデアを基に、今後の活動内容について整理していきます。

● 白旗山での活動報告

～白旗山自然探検隊～

六月十八日(日)に白旗山自然探検隊を開催し、日本野鳥の会札幌支部の会員と共に、札幌ふれあいの森から白旗山山頂まで散策しました。



白旗山自然探検隊

当日は天気にも恵まれ、三十四人の参加者が野鳥や草花を観察しながら山道を登り、山頂では

白旗山の豊かな自然を満喫しながら昼食を楽しみました。

詳細 地域振興課まちづくり推進係

☎(889)2400 (内線228)

広告欄