

人権擁護委員が委嘱されました

次の方が人権擁護委員に委嘱されました。任期は令和4年7月1日から令和7年6月30日です。人権擁護委員は、基本的人権の擁護、自由人権思想の普及・高揚などのため、日々活動に努めています。(敬称略)

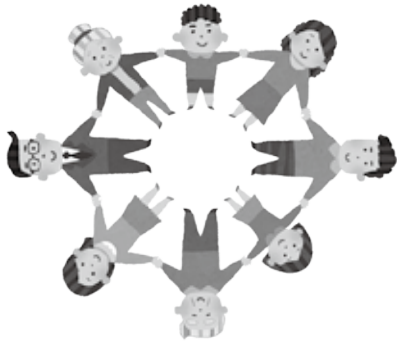
竹内 清(再任)



山口 圭子(新任)



永樂 和子(再任)



問町民課 ☎内線237

監査委員が選任されました

脇 國廣代表監査委員が6月4日で任期満了となり、6月2日の本会議において再任されました。任期は、6月5日から4年間です。



問監査委員事務局 ☎内線283



こんにちは

栄養士です

そのため、庫内の詰めすぎに注意し、扉の開閉はなるべく少なく短時間にしましょう。

やっつける

多くの食中毒菌は75℃、1分間以上の加熱によりやっつけることができます。食品の表面だけでなく、中心部まで十分に加熱することが大切です。

食品だけでなく、調理器具やふきんなども洗浄後に熱湯による加熱殺菌が有効です。

食品のデリバリーやテイクアウトを利用する方も多いと思います。次のことに気をつけましょう。

- ・食品を購入したら、長時間持ち歩かず、すぐに帰宅する。
 - ・持ち帰ったり、配達された食品はできるだけ早く食べる。
 - ・すぐに食べない場合は冷蔵庫で保存し、長時間室温に放置しない。
 - ・再加熱する場合は、中心部までしっかりと加熱する。
 - ・食べる前にはしっかりと手洗いをする。
- 食中毒を予防して、安全で楽しい食生活を送りましょう。

問スポーツ健康課 小宮山 ☎内線319

食中毒に要注意

食中毒は飲食店などでの外食だけでなく、家庭でも発生しています。家庭での食中毒は、症状が軽かったり、発症する人が一人や二人のことが多いことから、食中毒と認識されないケースも少なくありません。気温や湿度が高くなるこの季節は、食中毒を引き起こす細菌の活動が活発になります。家庭でできる食中毒予防のポイントをチェックをしてみましょう。

食中毒予防の三原則

付けない

調理の前や肉や魚を扱った後、食事の前など、こまめに手洗いをしましょう。また、冷蔵庫では生で食べる食材と加熱が必要な食材を分けて保存するなど食材に食中毒菌を付けないようにしましょう。

増やさない

食中毒菌の多くは10℃～50℃で増殖します。要冷蔵や調理済みの食品を室温に長時間放置するのは危険です。早く温度が下がるよう、小分けにして冷蔵庫で保存するようにしましょう。また、冷蔵庫内の温度を低く保