

食中毒に気をつけましょう

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント!

食中毒予防の3原則

食中毒菌を
✳付けない ✳増やさない
✳やっつける

食中毒は一年中発生していますが、梅雨の時期から夏にかけては、細菌による食中毒が発生しやすくなります。特に、抵抗力の弱いお子さんや妊娠中の方、高齢の方は気をつけなければなりません。細菌による食中毒を防ぎ、食品を安全に食べるためのポイントを紹介します。

問生活衛生課 ☎973-7533

ポイント 3 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
タオルや布巾は清潔なものに交換
ごみはこまめに捨てる
まな板は肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく
こまめに手を洗う
肉・魚は生で食べるものから離す
野菜もよく洗う
井戸水を使っていたら水質に注意

ポイント 2 家庭での保存

帰ったらすぐに冷蔵庫へ
冷蔵庫は10℃以下に維持
庫内の容量は7割程度に
冷蔵庫は-15℃以下に維持
肉・魚は汁が漏れないように包んで保存
冷蔵庫の扉の開閉は必要最小限にする

ポイント 1 食品の購入

消費期限などの表示をチェック
寄り道しないでまっすぐ帰ろう
肉・魚はそれぞれ分けて包む
できれば保冷剤(氷など)と一緒に
食品をむだにしないように購入する

ポイント 6 残った食品

時間が経ち過ぎていたり少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる
手洗い後、清潔な器具、容器で保存
作業前に手を洗う
温め直すときは十分に加熱する
早く冷えるように小分けする

ポイント 5 食事

肉・魚は食べていて生っぽさが残っていたら再度加熱する
食事の前に手を洗う
盛り付けは清潔な器具、食器を使う
長時間室温に放置しない

ポイント 4 調理

加熱は十分に(目安は中心部分の温度が75℃で1分以上)
作業前に手を洗う
台所は清潔に
電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする
調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

コシスポ 越谷のスポーツニュース

おめでとう!
銅 世界水泳選手権2019

7月20日に行われたアーティスティックスイミングの混合デュエット・テクニカルルーティン決勝で、足立夢実(本市出身)、安部篤史組が日本人で初となる銅メダルを獲得しました!

大相撲名古屋場所

名古屋ドルフィンズアリーナで行われた大相撲名古屋場所、本市出身の新小結・阿炎関は8勝7敗の成績で見事、勝ち越しました。また、彩の再十両昇進が決まりました。

◆阿炎関のパネルが登場!
市役所本庁舎総合受付横に阿炎関のパネルを設置しました! ぜひ、写真撮影にお越しください。

高橋市長もさっそく記念撮影

市民活動支援センターを管理・運営する指定管理者を募集します

越谷駅東口の越谷ツインシティBシティ4・5階の「ななサポしがや」の愛称で親しまれる市民活動支援センターは、誰もが気軽に立ち寄って交流や情報交換ができる市民活動の拠点施設です。

指定管理者制度は、民間の専門性の高い知識・能力を活用しつつ、住民サービスの向上や経費の節減を図ることを目的とし、公共団体などに制限されていた公の施設の管理・運営を民間事業者にも委ねることができるとの制度です。

市では、令和2年度から市民活動支援センターの管理・運営を行う指定管理者を募集します。

〈指定期間(予定)〉 令和2年(2020年)4月1日～7年(2025年)3月31日(5年間)

〈申込み〉 8月30日(金)まで(必着)に申請書を直接または郵送(書留)で左記へ(土曜・日曜日、祝日を除く)。

募集要項と申請書は市民活動支援課で配布するほか、ホームページから印刷できます

問 市民活動支援課(第二庁舎2階) ☎9633-9153

市民活動支援センターが入る越谷ツインシティBシティ