



# 知っていますか? 食中毒予防の3原則

気温・湿度が高い6月から9月は、細菌が増えやすく、食中毒の危険性が高まる季節です。  
日ごろから適切な予防を行い、食中毒のリスクをできる限りなくしましょう!

## 食中毒菌を

### 1 つけない

清潔な手で、  
清潔な器具を使う



- 調理前、生ものに触れた後、トイレの後などには十分手を洗う。

身につけよう正しい手洗い  
手洗いの方法によっては十分に汚れが落とせないことも。  
親指、指先、指の間、手首などは特に洗い残しが多くなりがちです。

手洗いは2度行うとより効果的です

正しい手洗い動画▶  
(政府インターネットテレビ)



- 生ものを切ったまな板・包丁などは使用の都度きれいに洗う。  
洗浄後に熱湯消毒や煮沸消毒をするとより効果的です。



同じまな板を使う場合は、  
野菜→生ものの順に切りましょう

### 2 ふやさない

常温に長く置かない

- 生ものを買った後は寄り道せず速やかに家に帰る。
- 調理後は、できるだけ早く食べる。



出前やテイクアウトしたものは特に早めに食べましょう  
★詳しくは14面をご覧ください。



- すぐに食べない場合は、冷蔵庫に保存し、早めに食べきる。



冷蔵庫内でも、細菌はゆっくり増えるので過信は禁物です

### 3 やっつける

しっかり加熱する

- 食品の中心部までしっかり火を通す。



中心部75°C  
1分以上が目安

### 肉類の生食はやめましょう



生肉・加熱不足の肉による食中毒が発生しています。新鮮だからといって、生で食べて安全ということではありません。  
肉類は中心部の色が変わるまで、十分に加熱しましょう。鶏刺身や鶏たたきなどを食べるのはやめましょう。

生食用の基準を満たした牛ユッケ等であっても、子どもや高齢者等は食べないようにしましょう。

## 中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染症  
拡大防止のため、今年度の

- ・平野町明石川ふれあいまつり
- ・押部谷明石川まつり
- ・伊川リバーフェスタ
- ・櫛谷川まつり

は、中止いたします。

## 各地域の連絡所が出張所になりました

連絡所は、これまで住民票の発行など証明書発行業務が中心でしたが、4月より、まちづくりや相談支援の業務を加えて、出張所へ格上げしました。そして、まずは押部谷出張所に新たな職員が配属されています。

今後、地域住民の方々と共にまちづくりに取り組んでいきます。

また、各出張所に“キオスク端末(証明書自動交付機)”の設置を進めています。マイナンバーカードがあれば、窓口には並ばず、窓口の半額(戸籍の証明書は150円引き)の手数料で発行できます。是非、活用ください。

### 押部谷出張所 地域活性化推進係長インタビュー

4月1日付けで押部谷出張所に着任しました岡田慎二です。

押部谷町は、美しい田園風景が残る自然豊かな農村と物流・製造の拠点となる産業団地、また神戸電鉄沿いには住宅団地が広がり、多様で魅力的な顔を持っています。

町の皆さんと一緒に、地域の一員となり、農村地域や住宅地の活性化など様々な課題に向き合い、魅力あるまちづくりに取り組んでいきます。

よろしくお願いいたします。

