





Q Zoom Up

8月は食品衛生月間

い季節は食中毒に注意

食中毒は、菌やウイルスが付いた物を飲食すると起こる健康被害です。気 温や湿度が高くなる今の季節は、細菌が増えやすく危険性が高まります。手 洗いや食材の温度管理などの対策で予防しましよう。

監視員の一寸木絢さんは「調理の際は、欄参照)。厚木保健福祉事務所食品衛生 手洗いの徹底や調理器具の使い分けな ける」の3原則を守ることが大切です(左 菌を「つけない」「増やさない」「やっつ は身近なところに潜んでいます。 菌が付着・増殖しやすく、発生リスク 食器用スポンジや布巾、 品や手には、 も発生します。 安心した食生活を送るには、食中毒 党中毒は、 加えてキッチンにある 生肉・魚などの生鮮食 中毒菌が付いているこ まな板などは

昨年は全国で1万1000人以上がか かりました。食中毒を防ぐため、起こ 症化すると死に至ることもあります。 やすい条件などを正しく理解し、 発熱などの症状を引き起こし、

生します。かかると腹痛や下痢、嘔タなどに付着し体内に侵入することで発

食中毒予防の三つのポイント

●つけない

- ・調理前や食材を取り扱う前後などは必ず手を 洗う
- ・生肉や魚を切った包丁やまな板などの調理器 具は使用の都度、洗浄消毒する

2増やさない

- ・購入後の食材はすぐ冷蔵庫に入れる
- ・調理した料理は時間を空けず、すぐに食べる

❸やっつける

・食材の中心部まで十分に加熱する(75℃で1分 以上)

圓健康長寿推進課☎25-2174

日頃の衛生管理を見直して、 早めに医療機関を受診してください。 ません。疑われる症状が出たときには、 しみ健康に過ごせるよう、この機会に 食中毒と気付かないことも少なくあり よっては症状が風邪と似ているため、 8月は食品衛生月間です。 食事を楽

なるため、気温が高い今の季節は、特 高まるデリバリーやテークアウトで 意が必要です。 魚、野菜など温度管理が必要な食品は、 すぐに冷蔵・冷凍庫に入れるなどの注 最も増殖が活発になります。生の肉や /ター、サルモネラ属菌といった細菌 夏場の食中毒の原因の多くが、 血性大腸菌(0-157)やカンピロバ 調理から食べるまでの時間が長く 感染症の影響で需要が 細菌は、 30 40 ℃で

予防で安心な食卓に

ことが予防につながる」と話します。 病因物質が繁殖しづらい環境をつくる

新型コロナワクチン 接種のお知らせ

希望する方は予約をお願いします。

■3回目接種

8月12・13・26・27日 老人福祉センター寿荘

《ワクチン》 ファイザー

《対象》 12歳以上の方

3回目接種の 詳細はこちら

■4回目接種

《対象》 ①60歳以上 ②基礎疾患がある18~59歳

③感染症の重症化リスクが高いと医師が認めた18~59歳

《接種券の発送》

①は3回目接種から5カ月前後で送付(申請不要)

②③はかかりつけ医と相談し、接種する場合は市HP または相談窓口☎225-2792から申請

申請期間 3回目接種が4月完了の方=8月10日まで

《個別接種》

ワクチン ファイザーまたはモデルナ 場所 市内医療機関

《集団接種》

ワクチン モデルナ

場所 老人福祉センター寿荘 (8月から)



4回目接種の 詳細はこちら

5万円

●ワクチン接種コールセンター☎0570-054-666

<mark>貴重な</mark>技術を次世代につなぐため、高年 齢者を継続して雇用する市内中小企業に補 助金を交付します。

に気を付けましょう。

家庭内で発生した場合、

菌などに

《対象》8月1日現在①1年以上継続して事業を 経営②2023年3月31日現在66~70歳の方を1年以 上継続して常用雇用③市税を完納―の全てを 満たす常用労働者数300人以下の市内中小企業

<mark>《補助額》</mark>8月1日まで3カ月以上継続して市内在住の高年齢者1人3万円、 市外の場合は1万円(1企業3人まで)

就労をサポート

障がい者雇用奨励交付金

障がいがある方の雇用の安定と促進のた めに、市内中小企業に補助金を交付します。

《対象》8月1日現在①市内で1年以上継続して事業 を経営②障がいがある方を1年以上継続して常用 雇用③障害者雇用率を達成④市税を完納一の全 てを満たす常用労働者数300人以下の中小企業 《交付額》8月1日まで3カ月以上継続して市内在 住で障がいがある方1人6万円、市外の場合は

(消印有効) までに 〒243-8511産業振 興課へ。

■いずれも産業振

興課や市HPにある

申請書と必要書類

を、郵送で8月31日

●産業振興課☎225-2585