

佐井村立小・中学校の学校閉庁日のお知らせ

【閉庁の期間】

令和2年8月11日(火)から14日(金)までの4日間

※学校の事情により、変更になる場合があります。

- やむを得ない場合を除き、学校に勤務者を置きません。
- 大会への参加などを除き、原則として部活動などは実施しません。
- 緊急時の連絡が教育委員会生涯学習課が対応し、学校長へ連絡します。

【閉庁日の緊急連絡先】

教育委員会生涯学習課 ☎ 38-4506 (午前8時15分から午後5時まで)

食中毒にご用心！

細菌による食中毒は一般に気温が高い季節に多発します。

「食中毒予防の3原則」を徹底して、暑い夏を乗り切りましょう。

食中毒予防の3原則	
<input type="checkbox"/>	菌をつけない(しっかり手洗い)
<input type="checkbox"/>	増やさない(生鮮食品はすぐ冷蔵庫へ)
<input type="checkbox"/>	やっつける(食材の中心までよく加熱)



お肉を召し上がる方へ

カンピロバクター食中毒は、原因食品として、加熱不足の鶏肉が問題となっています。腸管出血性大腸菌による食中毒は、牛肉をはじめ様々な食品を食べることで発生します。食中毒防止対策ができていないか、以下のチェック項目をご確認ください。

チェック項目	
<input type="checkbox"/>	食肉を十分に加熱調理(中心温度75℃以上の加熱)していますか？
<input type="checkbox"/>	食肉、魚、野菜を取り扱う時は、調理器具や容器を使い分けていますか？
<input type="checkbox"/>	食肉を取り扱った後はしっかり手洗いしていますか？
<input type="checkbox"/>	食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・消毒をしていますか？

テイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントができていないかご確認ください。

チェック項目	
<input type="checkbox"/>	テイクアウトやデリバリーに適したメニューですか？ 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
<input type="checkbox"/>	お店の調理能力に見合った提供数になっていますか？ 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くしましょう。
<input type="checkbox"/>	加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？ 半熟卵やレアなお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。
<input type="checkbox"/>	保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？ 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
<input type="checkbox"/>	速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？ 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

【お問合せ】 むつ保健所 生活衛生課 ☎ 0175-31-1388