食中毒に注意

生や加熱不十分の肉によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌の157などの菌による食中毒が毎年発生しています。次の点に注意して、しっかりと予防しましょう。

<食中毒予防の3原則>

食中毒菌を

つけない 食材や手はもちろん、まな板や包丁も こまめに洗いましょう

増やさない 調理したらすぐに食べましょう

やっつける)食品は中心部まで十分加熱しましょう

● お肉の注意点

- ・焼く直前まで低温に保つ
- 中までしっかり焼く
- ・トングやお箸は使い分ける

🎤 野菜の注意点

- ・冷蔵庫で保管する
- ・食べる前に水でよく洗う



問い合わせ/鴻巣保健所生活衛生·薬事担当(**☎**541-0249)

蚊に刺されて起こる感染症に注意

蚊の発生が増加する季節です。ウイルスなどの病原体に感染した人や動物の血を吸った蚊に刺されることで、さまざまな感染症にかかる恐れがあります。 私たち一人ひとりが対策をすることが大切です。

対策1 できるだけ肌を露出せず、 虫よけ剤を使用するなどの対策を しましょう



対策2 植木鉢の受け皿や空き缶に溜まった雨水など、小さな水たまりから蚊が発生しますので、住まいの周りの水たまりを無くすよう心がけましょう

※蚊の活動は概ね10月下旬に終息しますので、その頃までを目安に対策をしましょう

問い合わせ/蚊媒体の感染症に関すること=県保健 医療政策課(☎048-830-3557)、蚊の防除に関する こと=県生活衛生課(☎048-830-3606)

「布類・衣類」の家庭内保管にご協力を!

問い合わせ/環境課廃棄物・リサイクル担当(内線3128)

各家庭から排出される中古の布類・衣類の大半は国外で再利用されていますが 新型コロナウイルス感染症の影響で各国の物流が停滞し、国内外で多くの中古の 布類・衣類が一時的に滞留しています。

衣替えのシーズンを迎え、衣類の整理をされる家庭も多いと思いますが、当面の間、布類・衣類については不急の排出を控えてください。

本市では布類・衣類の収集を今後も継続して行いますが、皆さんの家庭内保管 にご協力をお願いします。



