

にこにこしんぶん 和和新聞

発行者

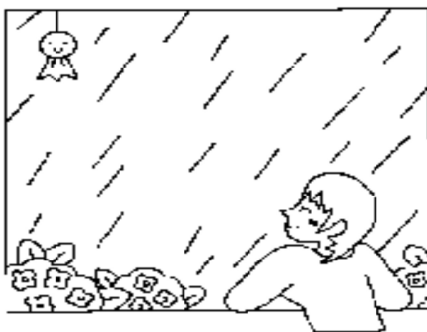
NPO法人
Wall Less Japan
福岡市城南区
片江1-8-9-101
電話 (092) 801-1588

◆食中毒にご注意！

梅雨入りも間近になり、これから夏にかけて、O-157やサルモネラ菌などによる食中毒が起こりやすくなります。

家庭で発生する食中毒は、風邪や寝冷えなどと間違えやすく、気づかれず重症になったり、死亡する例もあります。

『食中毒を予防する6つのポイント』で、あなたの食事作りをチェックしてみましょう！



①買い物：表示のある食品は消費期限などを確認し、新鮮な物を購入する。肉や魚は水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰る。

②保存：持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。詰めすぎに注意し、冷蔵は10度以下、冷凍は、-15度以下で保存する。

③下準備：よく手を洗い、包丁やまな板、ふきんは清潔なものを使う。肉や魚を切った後の道具で、生で食べる食品や調理の終わった食品を切らない。

冷凍食品などを室温で解凍、また、再冷凍しない。

④調理：よく手を洗い、清潔な道具・食器を使用する。加熱調理は十分に行う（75度以上で1分間以上がめやす）。

⑤食事：よく手を洗い、温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べる。調理後の食品を室内に長く放置しない。

⑥残った時：清潔な容器に移し、ふたをして冷蔵（冷凍）庫に保存する。温めなおすときは十分な加熱をする。味や匂いが怪しいと感じた場合には、絶対に口にしない。

これらのポイントに気をつけ、家庭での食中毒を予防しましょう。もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、お医者さんに相談しましょう

ひったくりに注意を

福岡市で、ひったくりが連続して発生しています。

被害にあわないためには

- 17時～深夜に多く発生！ 夜間の一人歩きは注意を！！
- 被害者の約9割は、女性！ バックは車道と反対側に！！
- 犯人はバイクが多い！ 後からバイクの音が聞こえたら要注意！！

イベント情報

掲載するイベント情報、サークル情報を募集しています。

問い合わせ先

NPO法人 Wall Less Japan

電話・FAX 801-1588