

食中毒を予防するには...

食中毒予防の3原則

食中毒の大部分は細菌によるものです。食中毒を予防するためには、次のことを守ることが大切です。

細菌をよけなさい！ よく洗う

食中毒菌が手や調理器具を介して食品に付着し、増えることで中毒を起こすことがあります。

調理の前・調理中に手をよく洗いましょう。

食器、まな板や、ふきんなどの調理器具の消毒(熱湯・塩素系漂白剤・日光など)は、食品への二次汚染を防ぐために大切です。

細菌をふやさない！

冷凍・冷蔵・室温で長く放置しない

買った食品は、室温に放置しないで、できる限り早く調理し、調理したものは、早く食べましょう。

細菌は、冷却しても死にませんが増殖しにくくなります。

食品を保管する場合は、5℃以下に冷却しましょう。

冷凍された食品の解凍は、冷蔵庫で行うか、

電子レンジを使いましょう。

細菌をやっつける！

食品の中心まで加熱・調理器具の殺菌

加熱して調理する食品は、中心部が75℃で1分以上、十分に加熱しましょう。

また、残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。

調理器具は、漂白剤や熱湯などで定期的に消毒しましょう。

加熱できる食品は限られています。また、食中毒菌が作り出す毒素の中には熱に強いもの(黄色ブドウ球菌が作り出すエンテロトキシンなど)があるため加熱したから大丈夫という過信は禁物です。



問い合わせ

本庁 健康づくり課 保健予防係(ほほえみ館内)

☎40-7281 FAX30-0115

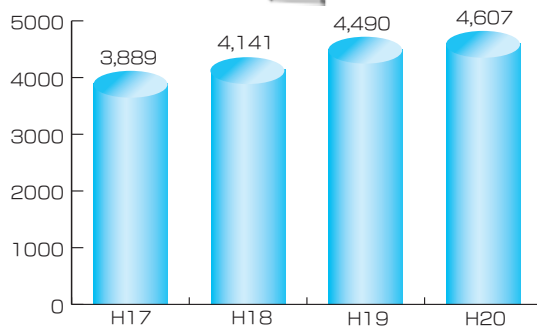
佐賀市消費生活センターを ご存知ですか？

平成20年度相談概要

佐賀市消費生活センターによせられた、消費者被害の相談件数と内容についてお知らせします。



■相談件数の推移



※相談件数は、新規相談件数と再相談件数を合わせた件数です。

問い合わせ

佐賀市消費生活センター
(アイ・スクエアビル4階 駅前中央1-8-32)

☎40-7087 (平日9時~16時)

FAX40-2050

※面談による相談をご希望の方は、事前にご予約ください。

■相談の多かった商品・サービスの内容(上位10位)

順位	相談内容	件 (%)
1	多重債務(借金)	595 (22.0)
2	アダルトサイト	353 (13.0)
3	不動産賃借	107 (4.0)
4	新聞	88 (3.3)
5	不当架空請求	87 (3.2)
6	リフォーム工事	78 (2.9)
7	資格取得用教材	71 (2.6)
8	電話機リース	60 (2.2)
9	健康機器	54 (2.0)
10	自動車	43 (1.6)

多重債務では、「生活費が足りなくなり、クレジットカードで買い物やキャッシングをした。返済できなくなった。」

「友人に頼まれて連帯保証人になった。月々の返済に追われ困っている。」

という相談などが寄せられています。

借金の相談をするのは勇気があるものですが、一日も早く解決して、生活を立て直しましょう。

周りで悩んでいる方がいらっしやったら、佐賀市消費生活センターをご紹介ください。