

過ごしやすい季節がやってきましたね。今回は食肉の取り扱いについてまとめました。
食中毒を防ぐために、生肉はしっかり加熱してから食べるようにしましょう。

食肉の生食、加熱不足に注意

食肉は、様々な菌やウイルス、寄生虫に汚染されている可能性があります。
(カンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ属菌、E型肝炎ウイルスなど。)
新鮮かどうかに関わらず、生や加熱不十分な状態で食べることで、**重篤な食中毒**を起こす場合があります。

食中毒を防ぐために

① しっかり加熱!

内部が生焼けになっていないか、よく確認しましょう。
中心部75℃1分以上の加熱を心がけましょう。



※アウトドア等で食材を持ち歩くときは・・・

温度管理を確実に!

食品の温度を低く保つために
クーラーボックスや保冷剤等を
活用しましょう!



② 生肉を取り扱う箸等は専用のものを!

生肉に触れた箸等を使って、お肉を食べないようにしましょう。
必ず別の清潔な箸等を使いましょう。
生肉とほかの食材のお皿を分けましょう。



牛・豚のレバーは
生で食べられません。
レバー刺しの提供は
禁じられています。



7・8月のイベント報告



みんなに会えたよ!
参加してくれてありがとう!



サッポロビール(株)主催“道産子感謝Day”と生活協同組合
コープさっぽろ主催“食べる・たいせつフェスティバル”に
ハサップくんが登場しました!
クイズ大会に参加して下さった皆様、ありがとうございました。
また、北海道庁内で認証制度のパネル展も行いました!

獣医師募集中

道立保健所、食肉衛生検査所で働く獣医師を通年で募集しています!
採用試験は**作文・面接**となります!※詳しくは当課HPをご覧ください。



公衆浴場入浴料金改定のお知らせ

公衆浴場法施行条例に基づく普通浴場、いわゆる銭湯の入浴
料金の統制額(上限額)が、10月1日から改定されます。

新料金 大人(12歳以上):450円 (改定前:440円)

12歳未満は、現行の料金(中人(6歳以上)140円、小人(6歳
未満)70円)を据え置きます。

銭湯をお得に利用できます!

北海道公衆浴場業生活衛生同業組合では、
「敬老の日(※今年は9月16日)」を中心とした1日間、
65歳以上は**200円**、12歳未満は**無料**で入浴できる事業を
行っています。この機会に銭湯を利用してみませんか?

※定休日等により実施日が異なる場合があります。
詳しくは各銭湯にお問い合わせください。



家族みんなであつたまろ…

【編集後記】
今年は色々な大会にチャレンジしています。一番の思い出は、大倉山のスキージャンプ台を逆走する大会です。
たったの400mですが、ほぼ壁です。本当に倒れるかと思いました。限界を越えれば、ああいうことを言うんですね。
世界各地のジャンプ台で開催されているそうですが、日本では札幌のみ。是非一度体験してみてください。