

■ 食中毒の症状
主に、腹痛や嘔吐、下痢などの消化器症状ですが、発熱など他の症状を伴う場合もあります。
■ 食中毒の具体的な6つの予防方法
1. 食品の購入
消費期限などをチェックし、生ものがある場合は寄り道せずにすぐ帰る。肉や魚などは汁が他の食品につかないよう分けてビニールに入れましょう。
2. 保存
帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫の温度が一定に保てるようになります。

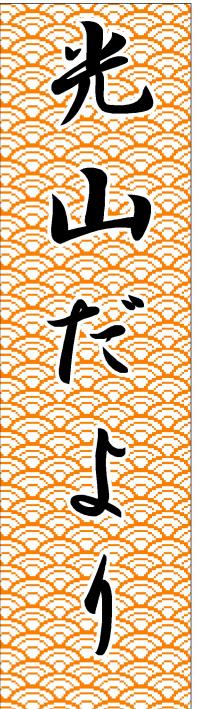
3. 下準備
ゴミはこまめに捨てましょう。冷凍食品の解凍は、自然解凍は避け、冷蔵庫や電子レンジで行いましょう。

4. 調理
調理の前や肉・魚を触った後は手を洗いましょう。十分に加熱しましょう。

5. 食事
食事の前には手を洗いましょう。食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。

6. 残った食品
残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。目安は75℃以上です。時間が経ちすぎたり、少しでも怪しいと思つた場合は思い切つて捨てましょう。

「食中毒を予防しましょ」



8月号発行
大沢れいのまちづくり
協議会広報部
<http://www.ozo.jp>

大沢町地域事務局定住促進プロジェクトでは、空き家の掘り起こしから定住へのサポートまで、プロジェクトをあげて活発に取り組んでいます。毎年度の空き家調査に加え、定住促進のためのPR活動やポスターによる広報、空き家内見会の実施運営、所有者・希望者間のマッチングや地域活動へのサポートなど、毎年様々な活動を行っています。空き家所有者・移住希望者に対し、きめ細やかなサポートを実施し、事前に丁寧な説明を実施することで、「こんなに残ったままでは、空き家がまた空き家にならなくなってしまう」という心配を防ぎ、快適な毎年度の空き家調査に加え、定住促進のためのPR活動やポスターによる広報、空き家内見会の実施運営、所有者・希望者間のマッチングや地域活動へのサポートなど、毎年様々な活動を行っています。空き家所有者・移住希望者に対し、きめ細やかな

9 9 6 4 3 3 平成28年
大沢中
青少年を地域で讃える賞」受賞
長尾小校区より指定外通学開始
神付・産土の森の会
環境大臣受賞
「おたすけガイド」作成

大

大沢町のあゆみ

(500号～600号)

（地域事務局定住促進
プロジェクト大家喜八郎）

（500号～600号）

（地域事務局定住促進
プロジェクト大家喜八郎）

（

