



## 【住民健診のお知らせ】

日程	9月7日(水)	9月8日(木)	9月9日(金)	9月22日(木)
場所	入口 かしわの館	古野牛川 しおさいの館	小田野沢 多目的漁民研修施設	目名 布名見の里
健診内容	複合健診	総合健診	総合健診	総合健診
受付時間	◎早朝 7:00~9:00	◎早朝 7:00~9:00 ◎婦人科 12:00~13:00	◎早朝 7:00~9:00 ◎婦人科 12:00~13:00	◎早朝 7:00~9:00 ◎婦人科 12:00~13:00

\*地区の住民健診を受診できなかった方は東通村診療所での個別健診を受付しています。  
詳しくは、健康福祉課までお問い合わせください。



## 【健診結果説明会のお知らせ】

健診結果については、事前に郵送させていただき、説明会では、個別に相談等を受付します。

日程	対象者	時間	場所
8月2日(火)	6月25・30日に住民健診を受診した方	9:00~16:30	保健福祉センター

\*新型コロナウイルス感染症の感染状況により、日程等に変更がある場合はお知らせ致します。

## 食中毒にご用心！～危険な香りの夏～

細菌による食中毒は一般に気温が高い季節に多発します。

「食中毒予防の3原則」を徹底して、暑い夏を乗り切りましょう。

食中毒予防の3原則	
<input checked="" type="checkbox"/>	菌をつけない（しっかり手洗い）
<input checked="" type="checkbox"/>	増やさない（生鮮食品はすぐ冷蔵庫へ）
<input checked="" type="checkbox"/>	やっつける（食材の中心までよく加熱）



### “お肉を召し上がる方へ”

カンピロバクター食中毒は、原因食品として、加熱不足の鶏肉が問題となっています。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、牛肉をはじめ様々な食品を食べることで発生します。

食中毒防止対策ができているか、以下のチェック項目をご確認ください。

チェック項目	
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉を十分に加熱調理（中心温度75℃以上の加熱）していますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉、魚、野菜を取り扱う時は、調理器具や容器を使い分けていますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉を取り扱った後はしっかり手洗いしていますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・消毒をしていますか？

【問合せ先】 むつ保健所 生活衛生課 0175-31-1388