

食中毒 原因施設は「家庭」が最多！ 8月は食品衛生月間 食中毒を予防しましょう

保健衛生

夏は気温や湿度が高くなり、食中毒が起こりやすい時季です。毎日の家庭の食事でも、普段当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあります。

令和3年の北海道における食中毒の発生状況(北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課調べ)は、原因施設別でみると、原因施設不明の件数を除き、家庭での発生が飲食店などでの発生件数を超え、一番多くなっています。コロナ禍で感染対策を講じて食中毒件数は減少傾向ですが、家庭での食中毒件数に大きな変化はありません。

新鮮なものでも、油断せずに、下記のポイントを押さえてしっかりと予防しましょう。

家庭でできる食中毒予防のポイント	
食品の購入	消費期限などの表示の確認、肉や魚は分けて包む（保冷するとさらに良い）、長時間持ち歩かない。
食品の保存	買ったらすぐに冷蔵庫へ。冷蔵庫は10℃以下にし、満杯にせず7割程度に。肉や魚は汁がもれないように包んでおく。
調理	こまめな手洗い、タオルやふきんは清潔に。肉や魚に使った包丁やまな板などの調理器具は熱湯をかける。調理を途中で止めたなら食品は冷蔵庫へ。
食事	食事前の手洗いはしっかり。盛り付け箸と食事用の箸は分ける。長時間室温に放置しない。残った物は清潔な容器に移し冷めたら冷蔵庫へ。早めに食べきり、食べる際は75℃以上まで温める。

本町は、食中毒警報が発令されると町ホームページで注意喚起しています。

問い合わせ先：健康福祉課 健康推進グループ ☎82-5541

健診

秋総合健診、締め切り間近です 締め切り：8月12日(金)

今年も町内各会場で秋の総合健診を実施します。定員がわずかの会場もありますので、受診を希望される方は早めに申し込んでください。(定員になり次第、締め切ります)

日程	会場	受付時間	空き状況
9月14日(水)	萩野公民館	6時 ～ 11時15分	○空きあり
15日(木)	萩野公民館		○空きあり
16日(金)	いきいき4・6		△残りわずか
17日(土)	いきいき4・6		△残りわずか

料金や内容などの詳細は、4月号に折り込みの町健康カレンダー（2022年度版）をご覧ください。

問い合わせ先：健康福祉課 健康推進グループ ☎82-5541

リハビリ料金を変更(料金加算)しました



町立病院は、現在の急性期病床の一部を、リハビリや退院支援を効率的に、また密度の高い医療を提供する「地域包括ケア病床」（国許可、在宅復帰支援のための病床）に10月から転換するための準備中です。転換には「疾患別のリハビリテーション加算算定」が必要となることから、リハビリテーションを実施する患者さん（外来・入院含む）は、算定料が変更（料金加算）となります。7月1日から変更していますのでご理解をお願いします。

問い合わせ先：町立病院 ☎82-2181