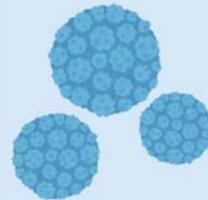


## 潮来保健所より **食中毒にご用心!**



### ～ ノロウイルス ～

ノロウイルスは冬だけでなく夏でも発生が見られます。健康保菌者も多く、知らないうちに感染し、排菌しているかもしれません。食品は中心部まで十分に加熱しましょう。調理器具等の消毒には塩素系漂白剤が有効です。人の手を介する事例が多く、予防の基本は手洗いです。石けんでよく手を洗いましょう。



### ～ 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター ～

焼肉やバーベキュー等で、生または加熱不十分な肉を食べると、嘔吐、下痢、発熱などの体調不良を起こすことがあります。その原因は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターという食中毒菌です。必ず中心部までよく加熱してから食べるようにしましょう。また、焼く前はトング、焼けたら箸、と使い分けをしましょう。



### ～ アニサキス ～

刺身を食べた後、8時間以内に胃や腸に激痛が起こることがあります。アニサキスという寄生虫が原因で、体長2～3cmの半透明白色で糸のような形をしています。予防は、加熱、冷凍、除去のいずれかです。刺身等の場合、完全な除去が難しいこともあり、十分に注意が必要です。



【お問合せ】 潮来保健所 衛生課 ☎66-2116

## 島崎城跡を守る会より 活動の報告

潮来市指定文化財に登録されている「島崎城跡」。環境保全・美化を目指し、約80名の賛同者によって「島崎城跡を守る会」が昨年発足しました。城跡内の倒木の撤去や草刈りなどを行ったことで、城跡の大堀・物見台等が姿を現してきました。

お城に興味があり、一緒に活動をしたい方は、ご連絡ください。

【入会申込先】 島崎城跡を守る会 会長 山口 晃男 ☎64-5765



島崎城跡内看板