

## 戦後海外から引き揚げて来られた方々へ

税関では戦後、海外から引き揚げてこられた方々からお預かりしました、約87万件余りの次のような未返還の保管証券類をお返ししています。

○終戦後、海外から引き揚げてこられた方々が、上陸地の税関・海運局に預けられた通貨・証券。

○帰国前に樺太、満州にあった在外公館、日本人自治会に預けられた通貨・証券等のうち日本に返還されたもの。

返還の請求はご本人でなくご家族の方々でも構いません。お気軽に問合せください。

### 問合せ

函館税関苫小牧税関支署

☎0144・34・1953

## 「追分高等学校を支える会」会員募集

「追分高等学校を支える会」は、追分高等学校や同校生徒などに、より良い学習環境を地域住民として考え支援することを目指す会です。



追分生による「赤いひまわり」植栽ボランティア 6/26

現在、追分高等学校のような小規模校にとつて、存続問題をとり巻く環境は、大変厳しいものがあります。安平町唯一の高等教育機関の追分高等学校を、私たち町民の手でこれからも支援していきたいと思えます。

会の趣旨に賛同し、協力いただける方を会員として募集しておりますので、7月11日（火）まで、次にご連絡ください。

### 連絡先

追分高等学校を支える会会長  
堀 喜代衛 ☎2019  
教育委員会学校教育課

☎2083

# 食中毒を防ごう

## 食中毒とは

食中毒は、細菌などがついた食品を食べたり飲んだりして、吐き気、下痢、腹痛、発熱などの症状を起こす病気です。毎年、食中毒菌やノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。

## 食中毒の種類は

細菌性食中毒感染型（腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクターなど）やウイルス性食中毒（ノロウイルス、自然毒食中毒植物性（毒キノコなど）、動物性（ふぐ毒など））。

また、食中毒化学物質の食品中への混入（洗剤、消毒剤、農薬）、有害性金属による食品汚染（微量重金属など）、その他アレルギー（魚介類のヒスタミンほか）があります。

## 食中毒予防の三原則

食中毒の予防には、食品を細菌による汚染から守ることが大切です。そのためには、食品の取扱について、三つの原則を守りましょう。



## ○つけない（清潔）

食品も人も清潔が第一。調理を始める前に、まず手を洗いましょう。

食器、まな板、布きんなどの調理器具を熱湯や消毒薬で殺菌することも大切です。

また、指にきり傷などがある場合は、十分ご注意を。化膿した傷口の中には、食中毒の原因となる細菌がたくさんついています。

ネズミやハエなどの細菌を持ち運ぶ動物に食品が汚染されないようにしましょう。

## ○ふやさない（迅速又は冷却）

細菌の繁殖には、ある程度の時間が必要です。また、温度が低くなると、繁殖しにくくなります。食品を買ってきたら、長時間放置せず、冷凍

庫や冷蔵庫で保存するか、早めに調理するようにしましょう。特に生の食材は、できるだけ早く調理しましょう。

## ○やっつける（加熱と殺菌）

細菌は、熱に弱く、70℃以上に加熱されるとたいていの菌は、死んでしまいます。食品は、なるべく火をとおりましょう。

## 「消費期限」と「賞味期限」

「消費期限」は、弁当やパンなど期限が過ぎると品質が急激に劣化する食品の表示のことで、期限内に食べることが大切です。一方、「賞味期限」は、比較的品質の劣化が緩やかな食品の表示に用いられます。その期限が過ぎたら即食べられないというわけではありませんが、できるだけ期限内に食べましょう。