

ID 1003275

問 消防局予防課  
☎ (625) 5506



## イベント関係者の皆さんへ イベント時の火災事故防止にご協力ください

お祭りなどのイベントで火災が発生すると、大きな被害につながります。多くの方が安心してイベントに参加できるよう、イベント関係者の皆さんは、火災の予防にご協力をお願いします。

また、新型コロナウイルス感染症対策に使用する消毒用アルコールは、取り扱いを誤ると火災などを引き起こす恐れがありますので、十分に注意してください。

■**消火器の準備** 消火器は、火気器具を使用する人が準備しなければなりません。なお、火気器具などの設置状況に応じて、消火器を複数の人が、共同で準備することもできます。

■**露店などの開設届け出** 届け出は、原則、露店などを開設する人が行わなければなりません。なお、イベントの主催者や露店などを統括する人が、取りまとめ届け出することもできます。

■**消毒用アルコールを設置する場合の注意**

▼火気の近くでは使用しないようにしましょう。

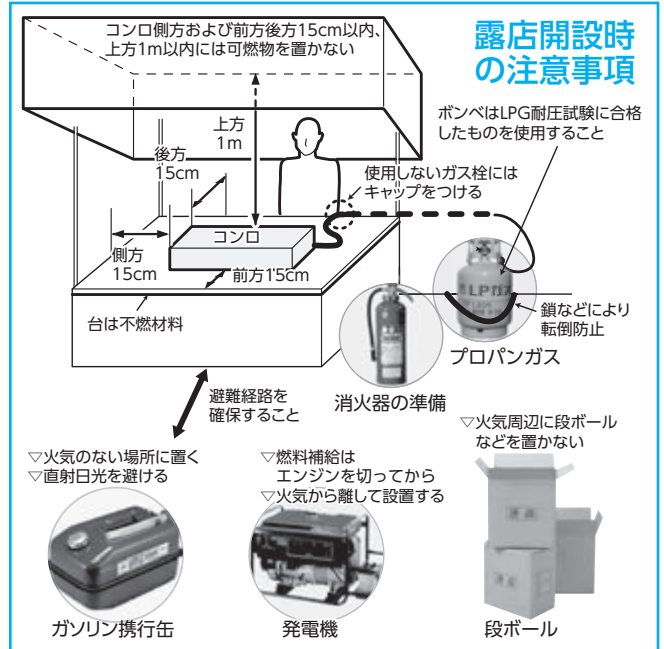
▼高温になると、可燃性の蒸気が発生しますので、直射日光が当たる場所などに設置しないようにしましょう。

▼詰め替えを行う場合は、通気性の良い場所や常時換



気が行える場所を選び、可燃性の蒸気を滞留させないようにしましょう。

■**その他** イベント関係者の皆さんは、最寄りの消防署・分署に、事前にご相談ください。



## 8月は食品衛生月間 正しい知識を身につけ、食中毒を予防しましょう

ID 1005514

問 生活衛生課  
☎ (626) 1110

食中毒は飲食店などでの外食だけでなく、家庭でも発生します。抵抗力の弱い子どもや高齢者の場合、食中毒の症状が重症化しやすいので注意が必要です。食中毒予防を正しく理解し、安全安心に食事を楽しみましょう。

■**家庭でできる食中毒予防の6つのポイント**

食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。

1**食品の購入**

▼消費期限を確認し、生鮮食品は新鮮な物を購入する。

2**家庭での保存**

▼冷蔵・冷凍食品は、帰宅後すぐに冷蔵庫や冷凍庫で保管する。庫内は食品を詰め過ぎない。

3**下準備**

▼包丁やまな板を使用前によく洗う。特に、肉や魚を使った器具は注意が必要。

4**調理**

▼肉や魚は十分に加熱する。

5**食事**

▼食事の前はせっけんで手を洗う。

▼温かい料理は温かく(65℃以上)、冷やす料理は冷たく(10℃以下)して、室温で長く放置しない。

6**残った食品**

▼冷蔵庫などに小分けで保存し、時間が経ったら廃棄。

▼保存した食品を食べる前に、再度十分に加熱する。

■**バーベキューでの肉の加熱不足による食中毒に注意**

▼十分に加熱し、生や加熱不十分な状態で食べない。

▼肉を焼く箸と焼いた肉を食べる箸を使い分ける。

■**テイクアウト食の持ち歩きや保存に注意**

▼食べ残さない量を注文し、一度に食べる。

▼保冷バッグなどを活用し、温度管理に注意する。

▼購入した食品は、持ち帰り後、すぐに食べる。



■**食品の安全について見て学ぼう 食品安全フェア**

▼日時 8月3～5日、午前10時～午後4時。

▼会場 FKD宇都宮店(今泉町)。

▼内容 手洗いマイスターによる手洗いチェックや、食中毒予防パネル・毒キノコの模型の展示など。

