

◎8月1日から8月31日までは『食品衛生月間』
毎年夏期に食中毒が多く発生します。
食品の取り扱いに注意しましょう。



“カンピロバクターやO157食中毒”が
特に多発する時期です

肉の加熱不十分が原因です



☆ 肉は中まで良く焼きましょう！！
(中心部を75℃で1分間以上)

☆ 生肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸を
使い分けましょう！！

道内で、“アニサキス食中毒”が多発！
生食に注意ください

- アニサキス類の幼虫は、サケ、サバ、サンマ、タラ及びイカなど様々な海産魚介類の内臓表面や筋肉に寄生しています
- 魚の鮮度が落ちると、内臓に寄生していたアニサキス類が筋肉に移動します
- 釣った魚は新鮮なうちに内臓を除きましょう



● 魚は十分に加熱又は冷凍しましょう。
アニサキス類は60℃1分間以上の加熱や、
-20℃以下で24時間以上の冷凍で死滅します。

☆ 塩、わさび、酢、醤油の漬け込みでは、
アニサキス類は死滅しません

【問い合わせ】 静内保健所 生活衛生課 TEL:0146-42-0251



北海道日高高等学校

申込み
不要

学校見学会

日高高校は、日高町教育委員会と連携し地域の環境を生かした特色ある教育活動を展開しています。「日高高校ってどのような高校?」「特色って何?」などの疑問にお答えし、一人でも多くの方に日高高校の魅力を知っていただきたいと思ひます。皆様のご来校をお待ちしています。

見学者
募集中

日 時 / **8月24日** (月) ~ **27日** (木)

17:30 ~ 20:30

対 象 者 / 日高高校を知りたい方 (中学生・高校生・保護者・一般町民の方など)

実施内容 / ①授業参観・校内見学 ②学校概要・教育内容説明

※感染症対策の観点から、**上記期間においては産業学習・寮の見学を行って
おりません。**9月以降に、日高町教育委員会産業学習グループへご連絡
ください。(TEL 01457-6-2642)

場 所 / 北海道日高高等学校 (上記時間内にご自由にお越しください。)

そ の 他 / ご不明な点は、下記までお問い合わせください。



北海道日高高等学校

お問い合わせ ☎01457-6-2626

〒055-2307 沙流郡日高町松風町1丁目116-2

ユニークな高校

👉 検索