

小城市職員採用試験の日程が決まりました

問 総務課 (西館2階) 【担当】 森本・村岡 ☎37・6112

採用職種

一般事務

(その他採用職種は未定)

第一次試験

市町等職員採用統一試験

・試験日 9月18日(日)

・試験会場

県立佐賀工業高等学校

第二次試験

第一次試験合格者に、後

日通知します。

※受験手続、受験資格、申

込期間など、詳細は広報

『さくら』8月号(7月

20日発行) および市ホー

ムページでお知らせしま

す。



食中毒に気をつけましょう

問 健康増進課 (西館1階) 【担当】 篠原・北古賀 ☎37・6106

夏場の食中毒は家庭でも発生しています。食中毒の原因である細菌は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べるにより引き起こります。食中毒を防ぐために、家庭でできる食中毒の6つのポイントを実践しましょう。

①食品の購入

・消費期限などの表示を確認する。

・肉や魚はそれぞれ分けて包む。

・寄り道しないでまっすぐ帰る。



②家庭での保存

・帰ったらすぐに冷蔵庫(冷凍庫)へ入れる。

・肉や魚は汁がもれないように包んで保存する。

・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、マイナス15℃以下に保つ。

・冷蔵庫(冷凍庫)には詰め過ぎないようにする。

③下準備

・調理前には石けんで丁寧に洗う。

・野菜などの食材はよく洗う。

・包丁で生肉・魚を切ったら洗って熱湯をかける。

・冷凍食品の解凍は冷蔵庫で行う。

・タオルやふきんは清潔なものに交換する。



④調理

・作業前に手を洗う。

・加熱は十分に行う。(目安は中心部分の温度が75℃で1分以上)

・調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫に入れる。



⑤食事

・食事の前に手を洗う。

・長時間室温に放置しない。

・盛り付けは清潔な器具、食器を使う。



⑥残った食品

・作業前に手を洗う。

・早く冷えるように小分けにする。

・温めなおすときは十分に加熱する。(目安は75℃以上)

・時間が経ち過ぎたり、少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる。

以上のポイントに気をつ

け、食中毒予防を行いま

