暑くなる季節「食中毒」に注意しましょう！

１．夏に多い食中毒の原因は？

夏に話題となる食中毒の多くは、「細菌」が原因です。
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ことで食中毒を発症します。
暑い日の続く夏は細菌が増殖しやすいため特に注意が必要です！

２．食中毒予防の３つの原則＝「つけない」「増やさない」「やっつける」

食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という３つのことが原則となります。
その基本的な方法をご紹介します。

①つけない＝洗う！

細菌を食品に付けないよう、調理前の手洗い、まな板や包丁などの調理器具はこまめに洗いましょう！

②増やさない＝低温保存！

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖します。細菌を増やさないためにも食品は冷蔵庫や冷凍庫などに保存しましょう！

③やっつける＝加熱処理！

ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。食品はしっかりと加熱して食べれば安全です。７５℃以上で１分以上の加熱が目安です！

◆食中毒かなと思ったら　おう吐や下痢の症状は原因物質を排除しようとする体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

楽しい山菜採りが少しの油断で遭難に

道内では４月以降、山菜採りによる遭難が続発しています。また、７月から８月の夏登山では毎年３０件前後の遭難が発生しています。
山菜採り等で入山される方は以下について注意してください。

１．入山するときの注意事項

・複数人で入山する
・できるだけ目立つ服装を心がける
・自身の体力を過信せず、無理だと思ったら下山する
・家族や知人に行き先、帰宅時間を伝えておく
・天候、熊の出没情報を事前に確認し、無理をしない

２．万が一、山中で迷ったら

・歩き回らずに雨風をしのぎ捜索隊を待つ
・呼びかけなどが聞こえたら大きな音を出して応える
・収穫したものは潔くあきらめる

３．山にもっていくとよいもの

・防寒着　・非常用食料　・飲料水　・ラジオや方位磁針
・懐中電灯　・笛など位置を知らせることができるもの

農林課からのお知らせ

ヒグマ 羆にご注意ください

町内の国道や道道の人家の近くにおいて、ヒグマの目撃情報が相次いでおります。
ヒグマは、山奥ばかりではなく、比較的人里近くも生息域にしています。
そのため、道路沿いやキャンプ場などに『生ごみ（弁当の空等）』が捨てられると、餌を求めてより人里へと下りてくるようになりますので、気を付けましょう。
また、熊オリを設置しても必ず捕獲できるとは限りません。
ヒグマは基本的に雑食性の動物で、必ずしも人を襲うとは限りませんが、常に身近にいるという認識を持ち、野山などヒグマがいそうなところでは、音を出しながら行動するなど、出合頭の遭遇を未然に防ぎましょう。

■お問い合わせ　農林課農業林業グループ

カミゴンバッジ付き

『赤い羽根共同募金』のおしらせ

「赤い羽根共同募金」と「カミゴン」のコラボバッジが今年もできました。
このバッジは赤い羽根共同募金に５００円を募金していただくと“募金への感謝”としてプレゼントいたします。募金額は全て赤い羽根へと寄付されますので、是非ご協力をお願いします。

■お問い合わせ　上ノ国町共同募金委員会
（社会福祉協議会内）　☎０１３９－５５－４０１６
https://www.shakyo.or.jp/hp/about/index.php?s=49

自動車税種別割を納め忘れていませんか？

令和２年度の自動車税種別割の納期限は６月１日でした。
７月上旬の時点で納税の確認ができていない方へ、７月１６日（木）に督促状を発付します。
督促状を受け取っても納税せずに放置した場合、差押などの滞納処分の対象となります。
まだ納税されていない方は至急納税してください。また、すぐに納税できない事情がある方は、早急に下記まで連絡してください。

■お問い合わせ　檜山振興局　税務課　納税係
☎　０１３９－５２－６４７３