

食品衛生責任者養成講習会開催について

現在食品の製造、販売等に従事している皆さん、食品の営業（許可業種）には1つの施設に最低1人以上の食品衛生責任者が必要となります。

また、これから食品関係の仕事を始めたい人、食品衛生知識を高めたい人も今回の講習を受講することにより食品衛生責任者となる公的資格を取得することができます。

申込方法

日	平成25年1月23日(水)	平成25年1月24日(木) 平成25年1月25日(金)
時間	午前9時～午後4時	午前8時30分～午後5時
場所	富岡合同庁舎3階 小会議室1	富岡合同庁舎1階 保健福祉事務所内

定員 80人

申込料金 9,000円を持参して下さい

※申込は代理の方でも結構ですが、受講者の正確な住所、名前、生年月日を控えてきて下さい。

※上記都合のつかない方は、前もって連絡の上事務局へお申し込み下さい。

講習会

日時 平成25年2月14日(木) 午前8時50分～午後4時40分

会場 富岡合同庁舎 小会議室1～3 ※富岡合同庁舎所在地:富岡市田島343-1

問い合わせ先 甘楽富岡食品衛生協会(富岡保健福祉事務所内)

☎64-4141 Fax67-7610

群馬県立点字図書館の点字図書や録音図書を読んだり聞いたりしてみませんか

点字図書館では、視覚に障害のある方に対し点字図書や録音図書を約22,200タイトル所蔵し、無料で貸出を行っており郵送料金もかかりません。録音図書の内、デジターCD図書を聞く場合には専用の再生機が必要ですが、これも無料で貸出を行っております。

点字図書館を利用するには利用登録(無料)が必要ですが、電話での登録申し込みも可能です。

ぜひ、点字図書館の図書を読んだり、聞いたりして情報を得てください。

問い合わせ先 群馬県立点字図書館 ☎027-255-6567

下仁田町の観光スポットPRビデオが群馬テレビで放送されます

平成23年度に制作した観光スポットPRビデオの『しもにたシンフォニー』が1月4日(金)8時30分に、『ねぎ坊VSにゃくっち』が1月6日(日)16時30分にそれぞれ群馬テレビで放送されます。ぜひご覧になってください。



感染性胃腸炎 注意報！～ノロウイルスによる感染症・食中毒に注意～

冬の感染性胃腸炎の多くはノロウイルスによっておこります。ノロウイルスは感染力が強いため、便ややおう吐物にいるウイルスによって、食品や食器等を介して食中毒を発生させることがあります。予防を心がけましょう。

【症状】

吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、特におう吐は突然、急激に強くおこります。症状は1～2日続いた後に治りますが、脱水やおう吐物をのどにつまらせて窒息する危険もあります。

症状があれば医療機関を受診し、医師の指示に従ってください。

【予防】

1.せっけんで手洗い

食事の前、トイレの後には、石けんと流水でていねいに手を洗いましょう。手拭のタオルは共有しないようにしましょう。

2.食品は加熱する

3.調理器具は、熱湯や消毒液で殺菌し乾燥させる

【感染の広がりを防ぐ】

1.便やおう吐物は乾燥しないうちに片づける

便や嘔吐物は乾燥しないうちに処理する

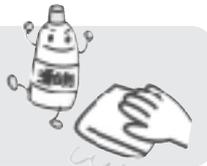
使い捨てのガウン（エプロン）、マスクと手袋を付ける



ペーパータオル等を使い、ウイルスが飛び散らないよう静かに拭き取る



拭き取った後の場所は、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムお浸した布などで消毒し、10分後に水拭きする



※次亜塩素酸ナトリウム・・・市販のハイター・ブリーチ
3Lの水に10mlが0.02%

2.感染源となりうるものは、残らず確実に処理カット

感染源となりうるものは、残らず確実に処理する

洗濯



便や嘔吐物が付いたシーツなどのリン類は、下洗いた後85度・1分以上の熱水洗濯、もしくは次亜塩素酸ナトリウム消毒を。布団などすぐに洗濯できないものは、よく乾燥させた後、スチームアイロンや布団乾燥機を使うとよい。

掃除



感染者が出たら、蛇口やドアノブ、便座など多くの人が触れるものを次亜塩素酸ナトリウムや85度以上のお湯で定期的に殺菌する。感染者が嘔吐後うがいがした場所なども忘れずに。

食器類の消毒



感染者が使った食器類は、可能であれば食後すぐに次亜塩素酸ナトリウム液に浸して消毒する。

3.入浴の注意

かかった人は、浴槽に入る前に体をよく洗いましょう。下痢をしている時は入浴を控え、シャワーにしましょう。

問合せ先:健康課 保健環境係(保健センター内) ☎82-5490