



現況届を忘れずに 児童扶養手当・特別児童扶養手当

申・問 困こども課こども育成係(☎内線1164)
 困住民福祉課福祉こども係(☎内線2154)

現在、児童扶養手当・特別児童扶養手当を受給中の人は、現況届の提出が必要です。この届け出がないと支給が差し止められ、さらに2年間未届けのままだと、受給資格を失いますので注意してください。

なお、該当者には届出用紙を送付します。必要書類を確認のうえ、右記のとおり特別窓口にお越しください。

特別窓口

期間・時間	困・困8月12日(水)～18日(火) (土日を除く午前9時～午後5時) ※12日(水)は困のみ午後7時まで
場 所	困中会議室1・困第2会議室

特別窓口開設期間中に来庁できない場合は、それぞれ次の期間内にお越しください(土日祝日を除く)。

- 児童扶養手当 8月3日(月)～31日(月)
- 特別児童扶養手当 8月12日(水)～9月11日(金)

他 児童扶養手当は、所得制限により支給停止中でも届け出が必要です。

健康・医療・福祉 health・medical・welfare



8月は食品衛生月間です 細菌性食中毒に注意しましょう

問 安中保健福祉事務所(☎027-381-0345)

夏期は高温多湿のため、食中毒菌が食品中で増殖しやすい季節です。食中毒予防三原則を徹底しましょう。

①菌をつけない



よく洗いましょう

- ・調理前や食事前、生の魚や肉に触った後やトイレの後に、しっかり手を洗う
- ・生の魚や肉に触れた調理器具は、洗浄・消毒をする
- ・野菜に細菌が付着していることがあるため、生で食べる野菜は念入りに洗う

②菌を増やさない



適切な温度管理をしましょう

- ・車内に食品を放置しない
- ・買い物から家までの輸送は保冷バッグを活用する。保冷バッグは定期的に洗うなど、清潔にする
- ・食品は速やかに冷蔵庫へ入れる。食品を冷蔵庫に詰め込みすぎない

③菌をやっつける



しっかり加熱しましょう

- ・中心部まで十分加熱する(75℃、1分以上)
- ※ハンバーグなどの挽肉料理は、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば、食中毒の原因となる細菌は死滅し、安全に食べられます

注意したい主な食中毒原因菌

■腸管出血性大腸菌(O157、O111など)

- ・主な原因食品：加熱不十分な牛肉およびその加工品など
- ・症状がでるまでの期間：3～8日
- ・主な症状：下痢、血便、腹痛、発熱、嘔吐

※重症化すると溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を併発することがあります。乳幼児や高齢者は特に注意が必要です

■カンピロバクター

- ・主な原因食品：加熱不十分な鶏肉など
- ・症状がでるまでの期間：1～8日
- ・主な症状：発熱、下痢、腹痛、嘔吐など

※重症化すると手足や顔面神経の麻痺などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります