

共濟組合

彰表組合納入良好優良

食中毒のシーズンです

功労者並びに優良納入組合の表彰式が八月二十日東京浅草鮎忠食堂にて、北浦村長代中村産業課長及び県連鉢田出帳所長臨席のもとに納入組合長約百名出席盛会に開催されました。

齊藤組合長の挨拶と共に組合運営に対する納入組合の重要性と事業推進の関連とについて、説明あり、次いで共済功労者として、小沢直喜、横瀬藤一、内野国造、勢司庄次、高野好雄、大原儀平の六氏に対し村長から、又、宮内繁司出張所長からそれぞれ感謝状並びに記念品が贈呈されました。

尚優良納入組合として共済組合	中根第三	塚原 健司	小幡稻ヶ谷東	山崎 輝雄
長から金一封と表彰状を贈られた	山田第二	溝口 正徳	南高岡西一	金田 弘藏
組合は、左記の五四組合であります	第三	横瀬 保雄	北高岡上二	塙 治雄
"	根	吉次郎	両宿宿台	水野 正平
"	塙	三和穴瀬第一	小幡平須賀	鈴木 昌
"	四	上宿第二	古宿第二	境 重雄
"	四	柳町千代春	山王	境 広
"	三	河野 徹	内宿小舟津東	海老原 達也
"	二	三	久保の沢	清水 昭
"	二	二	東第一	武内 昭
"	一	一	一	一

食中毒のシーザンです

▽… 食中毒と一口に言つても、これは食べ合わせが悪いとか、種々 …△
▽… の栄養障害や赤痢、腸チフス、コレラなどの経口伝染病は含ま …△
▽… れません。一般には、食中毒を起こす細菌が付着し増殖してい …△
▽… る状態、食品に毒物が混入しているかまたは存在している状態 …△
▽… このどちらかにある食品を人が食べることによつて、その健康 …△
▽… がそこなわることを言つています。

八月、九月がビーグ
食中毒は気温の上昇とともに六
月頃から増え始め、八月、九月を
ピークに十月いっぱい猛威をふる
います。年令別には十五才～二十
四才の患者が特に多いのは、この
世代がいちばん外食する機会が多
いためとみられます。

昨年一年間には全国で二、〇一
〇件、四一、五一三人の食中毒が
ありそのうち一三八人が死亡、県
内では四〇八人の患者がで一人が
食中毒菌より大きく、例年五月頃
死亡しています。この数は、医師
から保健所に届出があつた場合だけ
なので、実際にはこの二～三倍
ぐらいはあつたろうと思われます。
好塩菌が主犯人
わが国では、好塩菌、サルモネ
ラ、ブドウ球菌による食中毒が多
く、特に私たちが魚をナマで食べ
る習慣があるため好塩菌によるも
のが非常に多くでています。また
この細菌は温度による影響が他の
◆調理する人は、特に健康に気を
がるわけです。

食中毒を防ぐための注意は、み
な簡単なことばかりで、ただこれ
を守るか、おろそかにするかに鍵
があります。

これだけは守ろう



夏ぶとんの始末

不用になつた夏ぶとん類は、目に始末しておきましよう。いつまでも押入れにいれっぱなしにしておくとかびやにおいがついてしまいます。

ふとん皮をとつて、わたを一度夜露にあて、秋晴れの日をえらんで十分日に当てます。皮はまるでできるものは、かならず洗っておきましよう。なお夏ぶとんのようによこれやすいものは手入れが楽にできるように仕立てておくと便利です。

わたくしも、四、五年に一度は打ち直しに出しましよう。この頃はキルティングした合纏わたのふとんができるようですが、これも、東京にたのんで洗つてもらつた方が形がくずれません。

夏用の毛布もついでに洗つてしまふとしよう。たらいの中で、踏みあらいすれば、よごれもだいたい落ちるもののです。

- ◆台所の整理、清潔保持に努める。
◆調理前には必ず手をじゅうぶん洗う。
- ◆食器、ほう丁、まな板、ふきんなどはよく洗い、使用前後に熱湯塩消毒剤などで消毒する。
- ◆料理の材料は、清潔で信用ある店で、新鮮なものを選び、ナマのはできるだけ避けて、よく火を通して食べる。
- ◆冷蔵庫内の温度は常に五度以下として、食品の保管貯蔵に気をつける。
◆ネズミ、ハエ、ゴキブリは細菌を直接媒介するから徹底的に退治すること。
- 台所の主役である主婦を中心とする家族全部が台所の衛生管理に関心をもち、健康で快適な食生活を自分たちのものにしましょう。