

# 政府からのお知らせ



## 食中毒にお気をつけください

食中毒は、5月から9月にかけての夏季に多発します。

またO-157などは少量の菌量でも発症し、重篤な症状になる場合があります。

調理や食事の際に気をつけなければならない予防策を、以下にまとめましたので、ご活用ください。

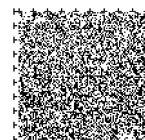


### 〈準備～調理〉

ご家庭での保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>生鮮食品はすぐに冷蔵庫に保管</u>しましょう</li> <li>● <u>肉や魚は汁が漏れないように包んで保存</u>しましょう</li> </ul>
手洗い	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>調理前には石鹸で丁寧に手を洗い</u>ましょう</li> </ul>
調理器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>生肉や魚を切ったまな板や包丁は、必ず洗い</u>ましょう（できれば熱湯で消毒しましょう）</li> <li>● <u>ふきんやタオルは清潔なものに交換</u>しましょう</li> </ul>
調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>肉や魚は十分に加熱</u>して、串を刺して中心まで火が通ったか確認しましょう</li> </ul>

### 〈食事〉

食事前	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>食べる前に石鹸で手を洗い</u>ましょう</li> <li>● <u>清潔な食器</u>を使いましょう</li> </ul>
食事後	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>作った料理は室温で長時間放置せず、冷蔵庫や冷凍庫で保管</u>しましょう</li> </ul>



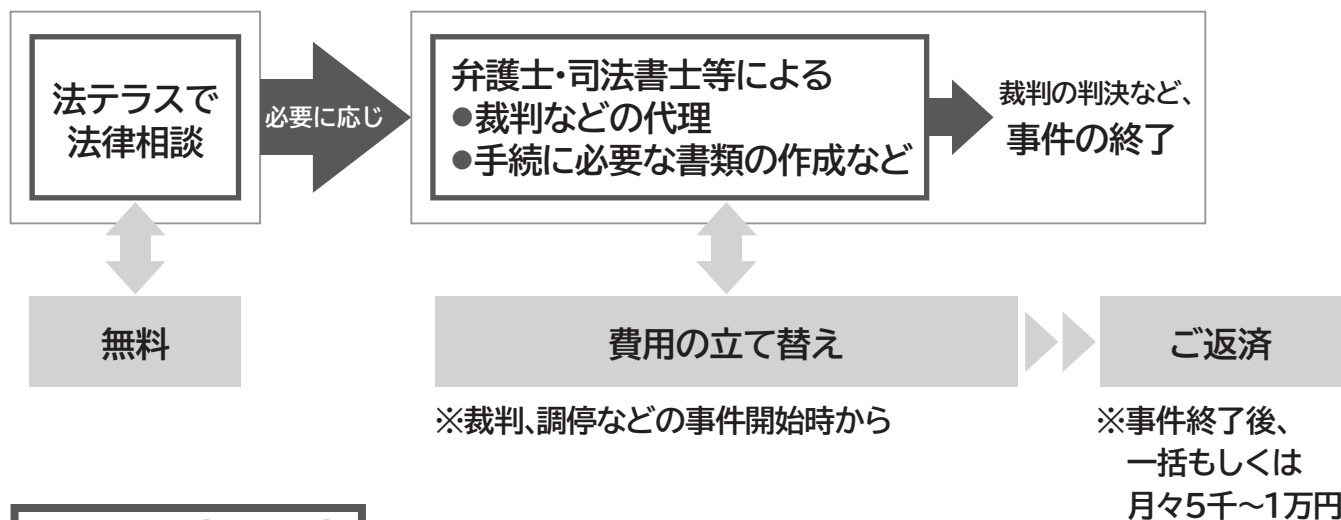
# 本年4月から、震災被災者の方は、全国で 無料法律相談が受けられるようになりました

## 本年4月1日に震災特例法が施行されました

- 全国にある日本司法支援センター(法テラス)では、被災者の方向けに、弁護士・司法書士による法律相談を無料で実施しています。※刑事事件は除く
- また、二重ローンの問題や原発問題の賠償請求など、震災を原因とした法的問題について、裁判などで弁護士や司法書士が代理人となって解決を図ったり、その手続に必要な書類を作成するなどの支援をしています。※なお、弁護士・司法書士などの費用は、無利子で立て替えています。



## 具体的な利用方法



### お問い合わせ先

お近くの法テラス窓口 または 震災法テラスダイヤル

おなやみレスキュー

フリーダイヤル **0120-078309**

(平日 9:00~21:00 土 9:00~17:00)

