



食中毒の予防について

県内では、今年に入って5月13日までに11件の食中毒事件が発生しており、昨年の同時期と比較し、9件多くなっています。

気温や湿度の上昇するこれからの時期は、細菌による食中毒が多く発生する時期ですので、家庭では、以下の点に注意して食中毒の予防を心がけてください。

食中毒予防の基本

食中毒菌を

つけない

ふやさない

やっつける

- ① 生鮮食品を購入する際は、鮮度の良いものを選び、肉や魚などは汁が漏れないようにビニール袋で包みましょう。また、冷蔵または冷凍品の購入は、買い物の最後にし、購入後はまっすぐ帰宅しましょう。
- ② 冷蔵や冷凍が必要な食品は、帰宅後すぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管しましょう。
- ③ 調理や食事の前は、手を十分に洗いましょう。
- ④ 肉や魚などを取り扱った後の手や包丁・まな板などの調理器具は、他の食品を取り扱う前に十分に洗浄・消毒しましょう。
- ⑤ 加熱調理する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- ⑥ 調理後の食品または食べ残しの食品を長時間保管する際は、冷蔵庫で保管し、温め直す時は十分に加熱しましょう。

いばらきハサップ認証制度について

茨城県では、食品の安全性を確保するため、高度な衛生管理手法であるHACCP（ハサップ）システムを運用している食品の製造工程を県が認証する独自の制度、「いばらきハサップ」認証制度を創設しました。

なお、昨年度は、納豆製造業2施設を認証しております。右記の認証マークは、茨城県の認証を受けた工程において製造される食品にのみ表示することができます。



問 各保健所、または県生活衛生課 食の安全対策室 ☎029(301)3424 FAX 0800
<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>

テレビ画面がしま模様になるのは自然現象『スプラディックE層(Eスポ)』が原因です

毎年5月から8月にかけて、東京タワーのテレビの電波を受信している地域で、NHK総合テレビの1チャンネルや教育テレビの3チャンネルの画面が『しま模様』となる症状が、発生することがあります。

これは気象条件などによって「スプラディックE層」と呼ばれる特殊な電離層が、日本海上空に突発的に発生し、普段は届くことのない1000～2000kmも離れた近隣諸国のテレビやFM電波を反射させ、日本に飛んでくるからです。

この電波が、1チャンネルや3チャンネルと混信して、『しま模様』になってしまい、数分～数時間でまた消えます。自然現象によるものですので、ご理解のほどをよろしく願います。

なお、地上デジタル放送を受信することで、障害のないきれいな画面でお楽しみいただけます。

※2011年7月24日までにアナログテレビ放送は終了いたします。



問 NHK水戸放送局 ☎0570(00)3434 県広報広聴課 ☎029(301)2117 FAX 6330

☎029(301)2133 FAX 2169
 teianbox@pref.ibaraki.lg.jp

県では、県民の皆さんからの「ご意見・ご提案をいただくため、「いばらき」刷り込みの提案用封書のほか、県の主な出先機関、市町村や金融機関などの窓口」に「提案用はがき」を置いてあります。また、県ホームページ内でも「ご提案を受け付けています」。

県政について、お気付きの点やアイデアなどがありましたら、「ご意見・ご提案」をお寄せください。

あなたの声を県政に

- ・空港、鉄道などの整備に関すること 36件
- ・福祉対策に関すること 45件
- ・農林水産業の振興に関すること 48件
- ・教育問題に関すること 49件
- ・行財政改革、効率的な県政運営に関すること 53件
- ・環境保全、水質浄化などに関すること 55件
- ・保健、衛生対策に関すること 81件
- ・道路など交通網の整備に関すること 81件
- ・交通安全対策に関すること 90件

主な提案の状況

茨城県では「あなたの声を県政に！」をテーマに、県民の皆さんのご意見・ご提案をお聞きしています。昨年4月から本年3月までに、「私の提案」で1264件のご意見・ご提案をお寄せいただき、本県にありがとうございました。皆さんからいただいた貴重なご意見・ご提案は、いろいろな施策を検討・推進する際に活用させていただきます。

たくさんのご意見・ご提案
 ありがとうございます。