



▲令和元年度後期働く女性応援認証企業の中央設備株式会社(左) ショヤユニテック株式会社(右)と市長(中央)

## 女性が働きやすい 中小企業を認証しました

3月19日、女性が働きやすい職場環境づくりに積極的に取り組んでいる市内の中小企業に、市長から認証証と認証プレートを贈呈しました。今年度は10月16日(金)まで前期認証申請を受け付け中です。

ぜひ認証を受け、誰もが働きやすい社会をみんな目指しましょう！

■申・問／産業雇用政策課  
☎515-7746



認証企業紹介

## 5月30日は「ごみゼロの日」 〜ごみ減量大作戦〜

工夫次第で、ゼロにできるごみはたくさんあります。衣替えの時期に出る不用品な衣類を上手にリユース・リサイクルし、「ごみゼロ」を実践してみませんか？

■問／ごみ減量推進課

☎525-3744

5(ご)3(み)0(ゼロ)ごみゼロの日

●レジ袋受け取り「ゼロ」

マイバッグを持参するなど、レジ袋を受け取らないようにしましょう。

●(過剰)包装「ゼロ」

unnecessaryな包装は断りましょう。

●使い捨て食器・箸「ゼロ」

紙製の食器や割箸を使わないようにしましょう。

●食べ残し「ゼロ」

食べきれぬ分だけ購入・注文するなど、食べ残しを出さないようにしましょう。

●自分で直して、また活用

サイズ直しやリメイクなどで、もう一度活用できるように工夫しましょう。

●リユース(リサイクル)ショップなどに売る、家族・知人に譲る

売却や譲渡で再利用に努めましょう。

●集団資源回収などの協力

町内会などで行っている集団資源回収や、一部の衣料品店などで行っている衣類の回収に協力し、リサイクルしましょう。

## アニサキス(寄生虫)による食中毒にご注意!

■問／保健所衛生課  
☎597-6358

近年、全国で魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒が多数発生しています。

アニサキスの幼虫は、カツオ、サバ、イワシ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生。これらを生や生に近い状態で食べることで、アニサキスの幼虫が胃壁や腸壁に侵入し、激しい腹痛や吐き気などの症状を引き起こします。

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキスの幼虫は死滅しません。

市民の皆さんや、魚介類を取り扱う事業者の皆さんは、以下の3つのポイントに注意し、食中毒を予防しましょう!

### アニサキス食中毒予防のポイント

**冷凍する**

-20℃以下で  
24時間以上

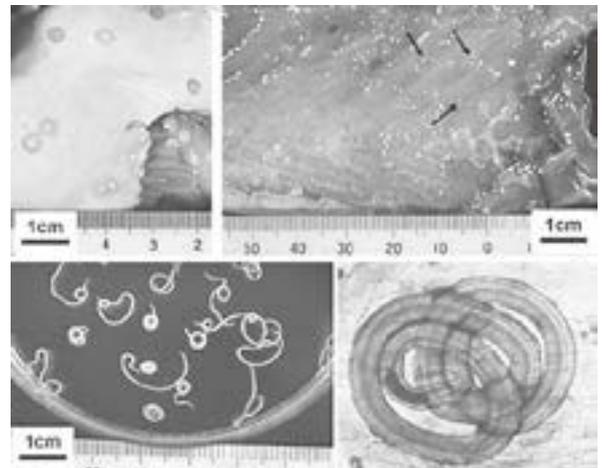
**加熱する**

60℃で1分  
70℃では瞬時

**取り除く**

特に内臓の  
付近は注意!

### 魚介類に寄生するアニサキス



左上：スケトウダラの肝臓に寄生するアニサキスの幼虫  
左下：スケトウダラから取り出したアニサキスの幼虫  
右上：サバの身に寄生するアニサキスの幼虫  
右下：サバの身を切り出し顕微鏡でアニサキスの幼虫を確認したものの  
(提供：国立感染症研究所)

⑨

防災と災害情報メールマガジンをご利用ください

災害情報などをお知らせするメール配信サービスを行っています。メールアドレスを登録すると、情報を受け取ることができます。

●問／危機管理室 ☎525-3793



スマートフォン用



携帯用