

04 アビスパ福岡と共同作成 ジェネリック医薬品希望シールが完成しました!

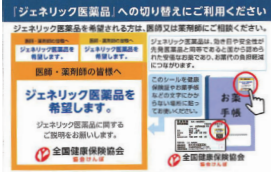
(アビスパ福岡版)



サッカーJ1・アビスパ福岡のロゴマークと公式キャラクター「アビーくん」が目を引くジェネリック医薬品希望シールが完成しました!

ジェネリック医薬品への切り替え希望を伝える目印として、保険証やお薬手帳に貼ってお使いいただけます。

(通常版)



ジェネリック医薬品希望シールのお申込みは、お電話もしくは、KENPO'S通信55号送付書下部の記入欄に希望枚数をご記入の上、FAXしてください。(アビスパ福岡版は数に限りがございますので、ご希望に沿えない場合がございます。あらかじめご了承ください。)

KENPO'Sコラム | 食中毒にご注意を

年間を通して発生している食中毒ですが、梅雨の時期から夏にかけて特に気を付けたいのが細菌性食中毒です。細菌は温度・湿度などの条件がそろくと、食品の中で増殖します。そして人間がその食品を食べることで、体内に細菌が入り、食中毒を引き起こします。

【代表的な食中毒の原因細菌とその特徴】

細菌の種類	主な原因食品	特徴	潜伏期間
ウエルシュ菌	カレーなどの煮込み料理	酸素がないところで増殖し、熱に強い	6~18時間
カンピロバクター	鶏肉(生食、加熱不十分の場合)等	乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅する	1~7日間
サルモネラ菌	牛肉・豚肉・鶏肉・卵等	乾燥に強く、少量の菌で食中毒を引き起こす場合がある	半日~2日間

細菌性食中毒予防の三原則は、細菌を「付けない、増やさない、やっつける」!

付けない=洗浄

調理前・調理中・食事前はこまめに手を洗い、まな板などの調理器具は洗剤でよく洗ったあと熱湯消毒を行う。



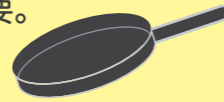
増やさない=低温保存

食品購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れる。(冷蔵庫に物を詰め過ぎると、庫内の温度が上がってしまうので容量の7割程度を目安に)



やっつける=加熱処理

加熱調理をする食品は中心部まで十分に加熱する。電子レンジを使う場合、全体が加熱されるように時々かき混ぜることも必要。



参考文献 厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 等

発行者 全国健康保険協会 福岡支部
協会けんぽ

企画総務グループ 健康保険委員担当

〒812-8670 福岡市博多区上呉服町10-1 博多三井ビルディング9F

おかけ間違いにご注意ください
TEL 092-283-7621 (代表)
(音声ガイダンスに沿って「2」→「5」をご選択ください。)

健康保険委員さま「特別広報誌」

vol.55

令和4年6月7日発行
不定期刊行

KENPO'S 通信

職場内でご覧ください

福岡支部の健康保険委員登録者数

9,551名

※令和4年5月12日現在

01 令和4年度 メンタルヘルス対策セミナーのご案内 福岡労働局・福岡県・福岡市・北九州市・久留米市・飯塚市ほか 共催

毎年ご好評をいただいておりますメンタルヘルス対策セミナーを今年も開催いたします。ZOOMによるオンライン受講も可能ですので、ぜひご受講ください。

セミナー内容

講演1 「コロナ後におけるメンタルヘルス対策」 (仮題/60分)

講演2 「職場内におけるこころとからだの健康づくり」 (仮題/30分)



会場・日程

オンライン受講も可能です

参加無料

会場	会場所在地	開催日時	定員
福岡市立西市民センター	福岡市西区内浜1-4-39	7月7日(木)	300名
えーるピア久留米	久留米市諏訪野町1830-6	7月14日(木)	13:30 100名
北九州芸術劇場	北九州市小倉北区室町1-1-11	7月22日(金)	15:35 150名
いづつかコミュニティセンター	飯塚市飯塚14-67	8月4日(木)	100名

※各会場の駐車場は数に限りがございます。当日は公共の交通機関等をご利用いただきますよう、ご協力をお願いいたします。

申込方法 労働局ホームページよりお申込みください。

URL <https://www.roudoukyoku-setsumeikai.mhlw.go.jp/>



申込期間 令和4年6月13日(月)より受付開始(先着順)※締切は各開催日の1週間前

会場での受講・ZOOMによるオンライン受講いずれかを希望される場合も、労働局HPからのお申込みが必要です。なお、定員に達し次第申込は締め切ります。