

# トピックス



第65回東京みなと祭(5月25日・26日開催)

昭和16年5月20日の東京港開港を記念して東京みなと祭が晴海客船ターミナルおよびその周辺において開催されました。このイベントでは東京港に関連する団体のPRコーナーの他、新型消防艇「みやこどり」の一般公開などが行われ、多くの方で賑わっていました。

## 第31代中央区観光大使



予選参加者全員に参加賞をご用意します。中央区・東京・日本を明るく照らす皆さんの笑顔をお待ちしています。服装は自由です。奮ってご応募ください。  
予選会  
8月24日(土) 午後1時  
コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル(報道・関係者)

# 第32代中央区観光大使・ミス中央候補者募集!!

第32代中央区観光大使・ミス中央の候補者を募集します。予選・本選を経て選ばれた3名の方には、区の公的行事などに参加していただきます(謝礼などのお支払いがありません)。また、行事に参加した感想を中央区観光協会ホームページ内の「観光大使・ミス中央ブログ」に掲載するなど、中央区の魅力をもPRし、イメージアップに協力していただきます。

以外に入場不可) 本選会  
9月7日(土) 午後1時  
三越日本橋本店1階中央ホール(一般公開審査です)

・応募資格を証明できるもの(詳しくは申込書またはホームページでご確認ください)  
・返信用封筒2枚(各80円切手を貼付し、宛先を明記したもの)  
◎申込書は中央区観光協会のホームページからもダウンロードできます。  
賞  
区長賞、区議会議長賞、観光協会賞、観光商業まつり実行委員会賞、区内百貨店などから豪華副賞、ほか参加賞  
主催  
中央区観光協会・中央区観光商業まつり実行委員会  
◎詳しくは中央区観光協会ホームページをご覧ください。  
※申込(問合せ)先  
〒104-0061 中央区銀座1-25-3京橋プラザ3階 中央区観光協会  
☎(6228)7907 <http://www.chuo-kanko.or.jp>

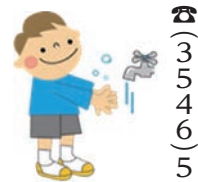
6月21日(金)夏至・7月7日(日)七夕  
「CO2削減/ライトダウンキャンペーン」にご協力を  
普段つけている電気を消して、美しい星空を見ながら、地球温暖化について考えてみませんか。  
区は、地球温暖化防止のため、ライトアップしている施設や家庭の不要な電気を消していたり、呼び掛けの「CO2削減/ライトダウンキャンペーン」(環境省主催)に参加します。  
また、6月21日(金)から7月7日(日)までの実施期間中、夏至と七夕は特別実施日に定

められており、区施設でもライトダウン(消灯)を実施します。  
家庭や事業所でもライトダウンにご協力をお願いします。  
実施日時  
・6月21日(金) 夏至  
・7月7日(日) 七夕  
午後8時~10時  
※問合せ先  
環境推進課環境活動係  
☎(3546)9592  
参加の登録のお願い  
環境省では、キャンペーン

本格的な夏が近づき、気温が高くなるこれからの季節は、細菌による食中毒が発生しやすくなります。特に近年では、カンピロバクターという細菌を原因とする食中毒が多く発生しています。カンピロバクターの特徴(別表参照)を知って、家庭での食中毒を防ぎましょう。  
調理の時のポイント  
・加熱調理の目安としては、焼き鳥などの場合、肉の中心部の色がピンク(生の肉の色)から、白く変わるぐらいまで十分に加熱しましょう。  
・肉や肉加工品の冷凍品を加熱する場合は、中まで熱が通りにくいので、生焼けにならないように注意しましょう。  
・生肉を扱う場合は、専用の箸かトングを使用し、生肉に触れた箸などで食事しない。

# 夏場の食中毒予防

調理器具の洗浄  
使用後のまな板・包丁などは洗剤を使ってよく洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で適宜消毒を行った後、よく乾燥させましょう。  
食べる時の注意  
鶏刺し、鶏わさなどの生肉料理は食べないようにしましょう。新鮮だから生で食べても大丈夫ということはありません。特に小さいお子さん、高齢の方、抵抗力の弱い方などは、食中毒の症状が重くなるので、十分に加熱してから食べましょう。  
※問合せ先  
中央区保健所生活衛生課食品衛生第二係  
☎(3546)5399



別表	内容
カンピロバクター食中毒の主な発生原因	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏わさ、鶏刺しなどの生肉料理を食べたとき</li> <li>・鶏肉を加熱不十分のまま食べたとき</li> <li>・生の鶏肉を扱った手指や調理器具から、カンピロバクターが他の食品に付着し、その食品を加熱しないで食べたとき(サラダなど)</li> </ul>
カンピロバクターの特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏や牛などの腸の中に住んでいる菌で、食鳥の処理過程で鶏肉を汚染すると考えられています。新鮮な鶏肉であっても油断はできません。</li> <li>・少量の菌が体内に入るだけで食中毒を発生させるので、注意が必要です。ただし、この菌は熱に弱いので、鶏肉を十分に加熱調理すれば菌は死んでしまうので安全です。</li> </ul>
カンピロバクター食中毒の症状	<p>原因となる食品を食べたから平均2~3日後に下痢、腹痛、発熱(38℃以上)などの症状を引き起こします。症状がある場合は、早めに医療機関を受診してください。また、症状が治まったあとで、「ギラン・バレー症候群(手足のしびれや顔面まひ、歩行困難など)」を発症する場合があります。</p>