

人のうごき

令和3年6月届出分を掲載(希望者のみ)

おたんじょう

村上 ^{だいご}大悟^{くん} (稔・明美) 南大通6
倉田 ^{ひいろ}陽色^{ちゃん} (惇平・晴香) 南町

ごけっこん

八代 拓哉^{さん} 伊原 華恋^{さん} 南大通6
佐藤 蔵治^{さん} 佐藤 彩香^{さん} 南町

おくやみ

忠津 政弘^{さん} 68歳 南3の4
田中 幸男^{さん} 95歳 緑町
川端 正一^{さん} 80歳 栄町
熊谷 京子^{さん} 90歳 港町
高野 幸子^{さん} 89歳 栄町

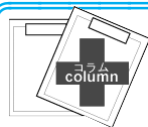
人口と世帯数(6月末)

人口	6,596人	(- 8)
男	3,162人	(- 7)
女	3,434人	(- 1)
世帯数	3,508世帯	(- 4)

()は前月比

戸籍の届出について

戸籍の届出は休日も対応しています。休日にお越しの際には連絡事項等がございますので、事前に町民課総合受付係までお電話ください。(☎ 68-7003 ※休日可)



Dr. 佐々尾の健康カルテ

いよいよ夏、キャンプやバーベキューを楽しまれる方が増えます。そんな楽しいバーベキューでも、反面危ないこともあります。そこで、医師の視点から気をつけて欲しいことをお伝えしたいと思います。

まず、「食中毒」。肉類を中心に適切な保管をすることを心がけてください。食材にいる細菌は常温では増殖する場合があります。調理直前まで冷蔵庫やクーラーボックスで冷やしておきます。調理するときに、器具の使い分けをしていますか？生肉を取り扱うとき、焼き上がった肉を取り分けるとき、食べるときで、それぞれ異なった器具を使う必要があります。生肉を扱うときに付着した細菌が、器具(トングや箸、包丁、まな板など)を経由して次の食材へ移してしまうことがあります。バーベキューでは普段料理をしない人が食材を扱うことが多くなり、主婦の方が気をつけている当たり前のことでも、それ以外の人では注意していない人も多くいます。「カンピロバクター」と呼ばれる細菌は、肉の中でもとくに鶏肉から感染し、重症では手足や呼吸する筋肉の麻痺をきたすこともあります。東京都の報告では、国産鶏の61%、輸入鶏で45%から検出されると報告されています。この細菌は加熱で防ぐことはできますが、調理方法や保管方法により加熱時間が異なるため、中心部が焼けているかをよく確認してください。調理に使った器具は、洗剤で洗い、75度以上のお湯で殺菌します。豚肉や鹿肉等の生焼けでは「E型肝炎」もあり、近年報告が増え、町内でも発生しています。摂取してから約1ヶ月半後に発症するので、原因として気付かれにくいこともあります。こちら也十分に焼くことで対策できます。

せっかく準備をしても雨だと台無し…そこで、車庫でバーベキューをされる方もいます。ただ、この時も要注意です。きちんとシャッターは開けておき、換気された状態で行います。密閉された状況では、「一酸化炭素中毒」を起こすこともあります。頭痛や意識が遠のく時は要注意です。すぐに病院を受診する必要があります。

そしてまだまだ気をつけていただきたいのが「新型コロナウイルス」。外で換気がいいから大人数でバーベキュー…は感染リスクが高く、全国でクラスターが発生しています。気分が高揚して大声になりやすいこと、器具を共有して接触感染が起こることなどが挙げられます。今年も同居している家族だけで楽しみましょう。

(北海道立羽幌病院 副院長 佐々尾 航 医師)

