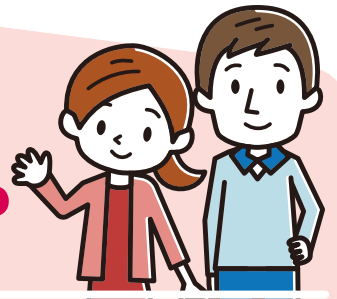


見守り相談室からのお知らせ

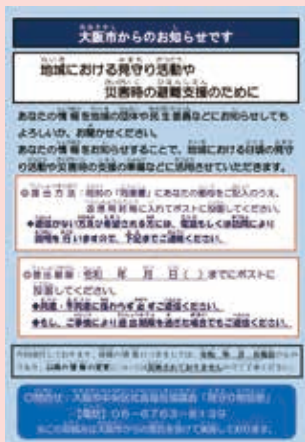
地域における要援護者の見守りネットワーク強化事業
郵送による同意確認を行っています



見守り相談室では、大阪市福祉局からの行政情報をもとに地域の**見守り対象となる方**に同意書を発送・同意確認を行い「要援護者名簿」を作成しています。
同意確認できた方の情報を地域に提供し、地域の見守り活動につなげています。

対象の方

- 高齢者(要介護者3以上、要介護2以下でも日常生活自立度Ⅱ以上の方)
- 身体障がい(1・2級)
- 音声言語機能障害(3級)
- 肢体不自由(3級)
- 精神障がい(1級)
- 視覚障がい・聴覚障がい(3・4級)
- 知的障がい(療育A)
- 難病患者(人工呼吸器装着等の医療機器への依存が高い人)



うす黄色の封筒で
お送りしています



同意書の返信にご協力ください

問合せ 中央区社会福祉協議会 ふれあいセンターもも ☎6763-8139 FAX 6763-8151

名簿の登録
(同意確認
できた方)

要援護者
名簿



地域からの
見守り



見守り訪問



地域とのつながり
専門職とのつながり
災害時の要援護者の把握

食中毒を予防しましょう!

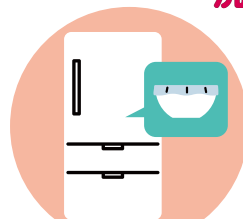
食中毒は1年中発生していますが、食中毒菌が増殖しやすい7月から9月にかけて多くなる傾向があります。

次の6つのポイントを守り、家庭から食中毒をなくしましょう。

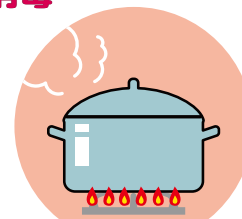
- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮なものを購入し、早く持ち帰りましょう。
- ②冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れ、詰めすぎに注意しましょう。
- ③生の肉、魚、卵を扱った後は、そのつど手や調理器具を洗浄・消毒しましょう。
- ④加熱して調理する食品は、十分に加熱しましょう(中心温度75℃、1分以上)。
- ⑤食卓につく前に手を洗い、室温で長く放置せず、できるだけ早く食べましょう。
- ⑥残った食品は清潔な容器で素早く冷却し、冷蔵・冷凍保存しましょう。



洗浄・消毒



冷蔵・冷凍保存



十分に加熱



9月30日(木)まで「食中毒注意報の発令」と「食中毒予防の啓発」をテレホンサービス(6208-0963)及びTwitter(@ocfs_news)で行っています。
また「食中毒注意報」発令時には、保健福祉センターに「食中毒注意報発令中」の掲示も行いますので、ご確認ください。

問合せ 保健福祉課(生活環境)1階11番 ☎6267-9973

