

7月～9月(一部) がん検診・39歳以下の健康診査

- 検診の受診には電話予約が必要です(結核検診を除く)。 ※祝・休日を除く月～金曜日、8時30分～17時15分

| 検診会場 | 予約先 |
|--------------------------|------------------------------|
| 近畿健康管理センター 三重事業部(納所町) | ☎225-7455(同センター) |
| 上記以外 | ☎221-5115 (三重県健康管理事業センター) |

- 対象年齢は平成27年3月31日現在の年齢です。
- 予約・受診の際には受診券が必要です。
- 定員はいずれも先着順で、記載がないものは定員がありません。定員に達した場合は、お断りすることがあります。
- 受診料のかつこ内は津市国民健康保険被保険者と75歳以上の人の金額です。
- 非課税世帯・生活保護受給世帯の受診料は全額免除です(証明書が必要)。
- 大腸がん、子宮がん、乳がん検診の推進事業の対象となる人は、「無料クーポン券」をご利用ください。

健康診査

対象 19～39歳の人
受診料 1,600(500)円
日程と定員

| 検診会場 | とき | 定員(人) | 申込開始日 |
|---------------|--|-------|----------|
| 近畿健康管理センター | 7月20日(日)9:00～11:00 | 25 | 6月24日(火) |
| | 7月17日(木)・23日(水)・26日(土)・28日(月)いずれも13:30～15:00 | 各20 | |
| 三重県健康管理事業センター | 7月21日(月祝)・29日(火)いずれも9:00～11:00 | 各50 | 6月24日(火) |
| 一志保健センター | 8月5日(火)・9月2日(火)いずれも13:30～15:00 | 各50 | 7月9日(水) |

肝炎ウイルス検診

対象 40歳の人、41～82歳で過去に津市が実施した肝炎ウイルス検診を受診していない人
受診料 700(300)円

前立腺がん検診

対象 55・60・65・70・75歳の男性
受診料 600(300)円
日程

| 検診会場 | とき | 肝炎ウイルス | | 前立腺がん | | 申込開始日 |
|---------------|----------|---------------|----------------|---------------|----------------|----------|
| | | 9:00 11:00 | 13:30 15:00 | 9:00 11:00 | 13:30 15:00 | |
| 近畿健康管理センター | 7月17日(木) | ○ | ○ | ○ | ○ | 6月24日(火) |
| | 20日(日) | ○ | — | ○ | — | |
| | 23日(水) | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| | 26日(土) | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| | 28日(月) | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 三重県健康管理事業センター | 7月18日(金) | ○ | — | ○ | — | 6月24日(火) |
| 久居公民館 | 7月29日(火) | ○ | — | ○ | — | 7月2日(水) |
| 久居総合福祉会館 | 8月1日(金) | ○ | — | ○ | — | 7月2日(水) |
| | 9月5日(金) | ○ | — | ○ | — | |
| 河芸保健センター | 7月30日(水) | ○ | — | ○ | — | 7月4日(金) |
| | 8月5日(火) | ○ | — | ○ | — | |
| 芸濃保健センター | 8月22日(金) | ○ | — | ○ | — | 7月14日(月) |
| 安濃保健センター | 8月6日(水) | ○ | — | ○ | — | 7月15日(火) |
| 一志保健センター | 8月5日(火) | — | ○ | — | ○ | 7月9日(水) |
| | 19日(火) | ○ | — | ○ | — | |
| | 9月2日(火) | — | ○ | — | ○ | |
| 白山保健センター | 8月4日(月) | ○ | — | ○ | — | 7月11日(金) |
| | 8日(金) | ○ | — | ○ | — | |
| 太郎生多目的集会所 | 8月1日(金) | ○ | — | ○ | — | 7月7日(月) |
| | 27日(水) | ○ | — | ○ | — | |
| 八幡地域住民センター | 9月3日(水) | ○ | — | ○ | — | 7月7日(月) |

食中毒にご注意を

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

食中毒を防ぐために、原因となる細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則を守りましょう。

①つけない

調理前や食事前には必ず手を洗いましょう。特に生の肉や魚を扱ったまな板や包丁も小まめに洗い、殺菌しましょう。

②増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で増えます。食材は購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れ、早めに食べましょう。

③やっつける

ほとんどの細菌やウイルスは加熱することで死滅します。特に肉料理は中心まで加熱しましょう。

