

令和5年9月より実施している新型コロナワクチンの令和5年秋開始接種は3月31日(日)まで引き続き無料で実施します(1月以降は一部医療機関での個別接種のみに規模を縮小します)。

秋開始接種を未接種の人で、これから接種を希望する人は、ウェブまたは新型コロナワクチンコールセンターにてご予約ください。接種券を紛失した場合は再発行が可能ですので、新型コロナワクチンコールセンターへお問い合わせください。

なお、1月上旬から新たに第一三共社製オミクロン株対応1価ワクチン(12歳以上)も追加となります。

ヒトパピローマウイルス(HPV)感染症予防接種を実施しています

問健康増進課 ☎51-6790

接種完了まで半年ほどかかるため、計画的に進めましょう。接種方法など詳しくは、市ホームページをご覧ください。接種に必要な予診票は、中学生以上の対象者へは令和5年5月に送付したほか、小学6年生の対象者へは1月中に送付する予定です。

対象 接種日において本市に住民登録をしている人で、表のいずれかに該当し、接種を完了していない人

※転出後は、十和田市の予診票を使えないため、転出先の自治体へお問い合わせください。



区分	キャッチアップ接種	定期接種
対象者	H9.4.2～H19.4.1生まれの女子	小学校6年生～高校1年生相当の女子(標準的な接種期間:中学1年生)
接種期限	令和7年3月31日まで	16歳となる日の属する年度の末日まで*

※定期接種対象者のうち、H19.4.2～H20.4.1生まれ(高校1年生相当)の人は、キャッチアップ接種として令和7年3月31日まで接種できます。

■過去に自費で接種した人を対象とした助成制度があります 該当する人はお早めにお問い合わせください。

申請期限 令和7年3月31日



冬はノロウイルスに注意しましょう

問健康増進課 ☎51-6790

ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒の集団発生を起こしやすいので、家庭でも食品の取り扱いなどには十分注意し、予防を心掛けましょう。

【ノロウイルス予防のポイント】

調理者の健康管理	普段から感染しないように食べ物や健康状態に注意する
調理前などの手洗い	汚れの残りやすい所を丁寧に
調理具の消毒	洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱消毒をする

6月からは漬物やそうざいの製造などを行うには営業許可が必要です

問上十三保健所生活衛生課 ☎23-4261

6月から、営業目的で製造を行うためには「営業許可」が必要となる食品などがあります。表を確認の上、**該当する人はお早めにご相談ください。**

業種	営業内容
漬物製造業	漬物または漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
そうざい製造業	購入者などによる最終調理が必要なそうざい半製品も要許可

※その他に、「水産製品製造業」「密封包装食品製造業」「食品の小分け業」「卵液製造業」なども許可が必要です。詳しくはお問い合わせください。



八戸盲学校・八戸聾学校協働 相談支援センター サテライト教室のお知らせ

申問 八戸盲学校・八戸聾学校相談支援センター
☎0178-43-3962 FAX 0178-43-3942

盲学校・聾学校の教員が「見え、聞こえ、ことば、発達」などに関する相談支援を無料で行います。

とき 2月8日(木) 午後1時30分～4時30分

ところ 市教育研修センター

対象 乳幼児～成人(家族や担任の先生も可)

申し込み 保健センターに備え付けの申込用紙でお申し込みください。

生魚を食べる際には寄生虫に注意しましょう

問上十三保健所生活衛生課 ☎23-4261

自然界で育った海水魚や淡水魚には人間に害を及ぼすおそれのある寄生虫が潜んでいる場合があり、加熱調理をすれば問題ありませんが、生で食べる際には注意が必要です。

▶食品事業者により適切に冷凍されたものは安全です。

▶「生食用」か「加熱用」か確認して購入しましょう。

▶自分で釣った(獲った)魚を生で食べる場合にも注意しましょう。



海水魚・淡水魚の主な寄生虫

魚種	寄生虫	症状	予防方法(冷凍処理)
海水魚	アニサキス	激しい腹痛 おう吐	-20℃以下で 24時間以上
	クドア	下痢 おう吐	-20℃以下で 4時間以上
淡水魚	がっ顎口虫	皮膚のかゆみ 腫れ	-20℃以下で 3～5日間
	横川吸虫	腹痛・下痢	アユ※では、-3℃ 以下で3日間

※アユ以外の淡水魚もアユと同等以上の冷凍処理を行いましょう。