



# みなみの風

南の風はあたたかい

Minami Lounge Information

Vol.6  
2012年6月

## 外国人登録制度が廃止 わたしはどうすればいい？

平成 24 年 7 月 9 日に外国人登録制度は廃止されます。それに伴って外国人に住民票を作ることになりました。主に以下の点でご注意をお願いします。

- ① 区役所から「仮住民票」への移行について「簡易書留」が送られてきます。

中には④住民票に変わります(お知らせ)、⑤仮住民票、⑥外国人登録証明書の切り替え期限のお知らせが入っています。



- ② 仮住民票をもらったら、チェックしてください。A. 日本人の配偶者の場合は、元の外国人登録証に自分が世帯主と書いた人は、住民票の世帯主に日本人の夫(妻)に変更したければ、区役所に申出ください。B. お名前の表記はローマ字に漢字名は併記できますが、日本の常用漢字体になっています。それでいいかどうかご自分でチェックしてください。

- ③ 横浜市以外の場所に転居する場合は、「転出証明」をもらってから新しい住所「転出証明」はないと、2 度手間かかる場合が



まず現在の区役所に行き、「転出届」を出して、の区役所に「転入届」を出して下さい。「転出証」あります。

- ④ 外国人登録証は有効期限(切り替え期限のお知らせを参照)まで、在留カードと見なされますので、慌てて切り替え手続きをしなくても大丈夫。在留カードの申請発行は入国管理局になりますので、区役所ではなく、直接入管に行ってください。

- ⑤ いままで「外国人登録原票記載事項証明書」のようなものは区役所では発行される「住民票」になり、いままでの住所履歴は載せていません。帰化等の手続きのときに必要であれば、法務省入国管理局に問い合わせる必要があります。

- ⑥ 新制度についての問い合わせは、下記の通りです：

住民票関係：横浜市外国人住民票テレフォンセンター TEL 222-1161(月～金 10:00～17:00)

在留カード関係：外国人在留総合インフォメーションセンター TEL 0570-013904 (月～金 8:30～17:15)

## ラウンジからのお知らせ

7 月以降の講座・イベント



日本文化に触れる機会を見つけよう～

「街の先生」による体験講座

日時：6/30～7/2 10:00～15:00

内容：筆で漢字やひらがなを書く練習、オカリナや三味線の演奏、ゴムの判子を作る、押し花、トールペイントなど

費用：材料代(10～1000 円)

申込：ラウンジ窓口、電話：232-9544

外国につながる中学生のための学習教室

対象：南区にある公立中学校に通う外国人生徒

日時：毎週火曜日 17:00～18:30

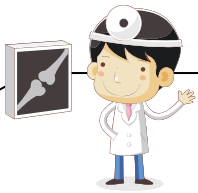
内容：先生と1対1で、日本語・国語・数学・英語など  
費用：無料

申込：在籍している学校の先生に申出ください

問合せ：みなみラウンジ 電話：232-9544

242-0888





# 夏に怖い食中毒の話

季節は夏になり、気温の上昇に伴って、食中毒になる可能性が大きくなります。特にお子さんのお弁当など、長時間置いてから食べるものに注意をしないと、お腹を壊したりします。ひどい時は生命の危険さえあります。今回は、その食中毒について、一緒に勉強しましょう。

## 1. 食中毒を引き起こす原因：

細菌性：食肉や卵に存在するサルモネラ菌、傷口に存在する黄色ブドウ球菌、牛の糞便に汚染された食肉・水に存在する病原性大腸菌  
ウイルス性(ノロウイルス)：カキ等貝類と人の腸内に潜伏しています。  
自然毒素：馬鈴薯の芽や青い皮にある植物性のものと  
ふぐ毒のような動物性のものがあります。

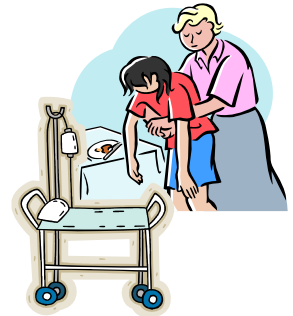


## 2. 食中毒の症状：

症状は菌の種類によって異なります。

感染型(サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクターなどによる感染)では、発熱して、下痢や腹痛などの胃腸刺激症状が主になります。

毒素型(黄色ブドウ球菌、ボツリヌスなど)では、発熱は少ないが、嘔吐、腹痛の胃腸刺激症状と、複視、嚥下困難など毒素による神経症状が主になります



## 3. 食中毒の予防：食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。

- ・ 調理したら早く食べる
- ・ 室温に長く置かない(冷蔵庫も過信しない)
- ・ 洗うことができないものは十分加熱する(肉、調理食品など)
- ・ 調理器具、手、ふきんなどは常に清潔にする
- ・ 手に怪我をしている人は調理しない
- ・ お弁当を詰めるとき、冷たいものと熱いものを絶対に一緒にしない。詰める前に冷ましておく。

## 残った食品の扱い

- 1 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。  
残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 2 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 3 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 4 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75度C以上です。  
味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- 5 ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。



## みなみの風(多言語情報紙)

発行：みなみ市民活動・多文化共生ラウンジ

(略称：みなみラウンジ)

〒232-0024 南区浦舟町3丁目46番地 浦舟複合福祉施設10階

TEL 232-9544(日本語) 242-0888(外国語) FAX 242-0897

相談時間：午前9時～午後5時

休館日：第3月曜日 および年末年始(12月29日～1月3日)

