

誰もが暮らしやすいまちづくりのため
障がいや理由とした差別や
対応に関する相談に応じます

「障がいを理由にサービス
を断られた」「障がいのある
人へどのように対応すればよ
いかわからない」といった相
談に、県や市町村、各障がい
者団体、専門相談機関が対応
します。

問合せ 福祉課

☎89・2152

補助犬は障がいのある方のパートナーです
補助犬の同伴に
ご理解をお願いします

身体障害者補助犬法をご存
知ですか。平成14年に施行さ
れ、公共施設や交通機関、飲
食店、ホテルなどは補助犬の
同伴によって「著しい損害」
が生じない限り、同伴を拒ん
ではならないと定められてい
ます。

補助犬は障がいのある方の
自立や社会参加を助ける大切
なパートナーです。補助犬の
同伴にご理解をお願いします。

問合せ 福祉課

☎89・2153

障がいや手話への理解を深めるため
手話教室を開催します

手話を使った簡単なあいさ
つや自己紹介の仕方などを学
びます。

日時 9月3日(火)

午後1時30分～3時30分

場所 中央公民館

定員 15人

申し込み 事前に電話で

問合せ 山本地域振興局福祉

環境部 ☎55・8023

ボランティア活動に関心のある方へ
施設ボランティア養成講座の
参加者を募集します

高齢者への接し方や認知症
について学び、施設でのボラ
ンティア活動や地域貢献をし
てみませんか。

日時/内容

・8月22日(木)

午後1時30分～3時30分

認知症サポーター養成講座

・8月23日(金)

午前10時～午後4時

施設研修、高齢者疑似体験

場所 サンピノほか

定員 10人

申し込み 8月20日(火)までに

電話で

問合せ ボランティアセンター

☎89・6000

健康
いきいき
メモ

夏場の食品の取り扱いには、注意を

食中毒を予防しましょう

問合せ

健康づくり課 ☎58・2838



食中毒は1年を通じて発生しますが、特に気温や湿度
が高くなる夏場は細菌が繁殖しやすく、細菌性食中毒が
発生しやすい季節です。
夏場は免疫力が落ちやすく、抵抗力の低い幼児や高齢
者は要注意。これからご紹介する予防の三原則を押さえ
て、夏を健康に過ごしましょう。



食中毒予防の三原則

菌を
つけない



手にはさまざまな雑菌が付
着しています。食中毒の原因
菌やウイルスを食べ物に付け
ないよう、調理を始める前や
生鮮食品を取り扱うときなど
は必ず手を洗いましょ。

また、調理用品や台所をき
れいにして手に付かないよう
にするのも一つの方法です。

菌をふやさない



食べ物に付着した菌を増や
さないために、生の肉や魚、
お総菜などは、購入後すぐに
冷蔵庫に入れます。

作った料理も長時間常温で
保存せずに菌やウイルスが増
える前に早めに食べるか、日
ちが経ちすぎたものは捨て
るようにしましょう。

菌をやっつける



細菌やウイルスは加熱によ
ってほとんどが死滅します。
肉や魚は十分に加熱して食べ
ましょう。

調理用品を洗うときは、洗
剤でよく洗ってから、熱湯を
かけて殺菌しましょう。台所
用殺菌剤の使用も効果的です。