

新型コロナウイルスにより大きな影響を受けた飲食事業者に対し、事業継続に必要な経費を支援します。

▶対象事業者

・市内に店舗を有し、その中に1部屋で100平方メートル以上のホール・大広間などを有する飲食事業者

※ホール、大広間には、カウンター、小上がり、厨房、廊下、トイレなどは含みません

※可動式壁やついたて、ふすまなどで仕切られている部屋は、仕切りを取り払い宴会などで使用できる場合は対象となります

・令和3年1月～6月の任意の1カ月の飲食事業の売上高が、対前年比または対前々年比20パーセント以上減少していること

・令和2年12月1日までに創業した事業者で、今後も事業を継続する意思があること

・令和元年12月末日までに納期限が到来した市税に滞納がないこと

▶支給額 30万円（定額）

※営業時間短縮要請協力金や島原市事業継続支援金、島原市事業継続支援給付金を受給した店舗も支給対象となります

▶申請期限 8月31日（火）※当日消印有効

▶申し込み・問い合わせ先 商工振興課 ※詳しい内容は問い合わせてください



食中毒を予防しましょう

気温や湿度の高い夏期は、食中毒が発生しやすい季節です。

次の「食中毒予防の3原則」をしっかり守って、食中毒を防ぎましょう。

▶食中毒予防の3原則

▶問い合わせ先 環境課

食中毒菌を

- ①「**つけない**」… 食材や手はもちろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁も小まめに洗いましょう
- ②「**増やさない**」… 調理したらすぐに食べ、保存する場合は素早く冷まして冷蔵庫へ入れましょう
- ③「**やっつける**」… 食材（特に肉）は中心部まで十分に加熱しましょう

▶テイクアウトやデリバリーを行っている飲食店の方へ

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客様が食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。小まめに手洗いし、容器詰めは清潔な場所で行いましょう。

- ・注文を受けてから調理し、早めに召し上がるようにお客様に伝えましょう
- ・食品は中心部まで十分に加熱し、鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- ・調理した食品は速やかに10℃以下に冷ますか、65℃以上で保管しましょう



人権擁護委員に委嘱

7月1日付で、人権擁護委員に次の人たちが法務大臣から委嘱されました。

今後は、人権に関する問題の相談に携わっていただきます。

▶と き 毎週月・火・木曜 10時～16時

▶相談場所 長崎地方法務局 島原支局（城内一丁目1204）

▶問い合わせ先 市民安全課



しばた みつこ
柴田 光子 さん
（有明町大三東・再任）



みやざき きくこ
宮崎 喜久子 さん
（南柏野町・再任）