

食中毒にご注意を！

食中毒は季節を問わず年間を通して発生しますが、気温や湿度の高い夏は食中毒の発生しやすい季節です。特に子ども、お年寄り、抵抗力の弱い人は注意が必要です。

毎日のちょっとした心がけで食中毒は予防できます。次の食中毒予防の三原則を守って食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の三原則 付けない 増やさない やっつける

付けない

食材や手はもちろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁もこまめに洗いましょう



増やさない

調理したらすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから冷蔵庫へ入れましょう



やっつける

調理をする際は十分に加熱をしましょう



フグ毒にもご用心

フグの素人調理が原因で、食中毒が発生しています

釣ったり、人からもらったりしたフグを素人が調理し、食べることは絶対にやめましょう

問い合わせ先 環境課環境班 (☎ 63-1111 内線 192・194)



犬を飼っている人へ



犬を散歩させる時には、必ずリードを付けることが市条例で定められています。

最近、県内において犬の散歩中、リードをはずした犬が盲導犬に襲いかかるという事例が発生しています。

10月・11月には、「長崎がんばらんば国体」や「長崎がんばらんば大会」が開催されます。

飼育のルールやマナーを守り、全国から来られる人や周辺の人に迷惑を掛けないよう次の点に注意してください。

1. 放し飼いにはせず、綱や鎖で繋いでおきましょう。万一、人や動物に危害を加えた場合は、飼い主の責任が問われます。
2. 無駄吠えはストレスのサインです。こまめに散歩をさせたり、しつけをするなどしましょう。
3. 道路、公園など公共の場所を散歩する時には必ずリードをつけ、フンは持ち帰るようにしましょう。



▶問い合わせ先 環境課環境班 (☎ 63-1111 内線 194)