

ノロウイルスによる食中毒を 予防しましょう

ノロウイルスによる食中毒予防のポイントは次のとおりです。

- ①主な原因は調理者から食品への汚染です。
 - ・日頃から健康状態に注意し、症状があるときは、食品を直接取り扱う作業を行わないようにしましょう。
 - ・症状がなくてもウイルスを保有している可能性があります。日頃から手洗いなどの衛生管理をしっかりと行いましょう。
- ②調理前やトイレの後は、手指の洗浄・消毒を行いましょう。
 - ・手洗いの際は石けんを使用し、汚れの残りやすいところを丁寧に洗いましょう。
- ③食品の「加熱」、調理器具の「消毒」を徹底しましょう。
 - ・食品は中心部が85～90℃、90秒以上の加熱調理を行いましょう。
 - ・調理器具は熱湯や塩素系消毒剤などで消毒しましょう。

※お問い合わせ先

北海道渡島保健所生活衛生課食品保健係
電話 0 1 3 8 - 4 7 - 9 5 5 2

電気のご使用開始時には 通電作業が必要になります

令和8年5月から、引越しなどによる電気の使用は、ほくでんネットワークによる電気メーターの通電(遠隔操作)が必要となります。希望日から電気を使用するためには、まず、契約を希望する電力会社へ使用開始の手続きを済ませることがポイントです。

ほくでんネットワークは、電力会社からの申し込みを受けて使用開始日までに通電(遠隔操作)を行います。電気の使用が決まったら電力会社へ早めの手続きをお忘れなく。なお、電力会社(小売電気事業者)は、電気を一般のご家庭や企業に販売する会社のことで、一覧は資源エネルギー庁のホームページ等で確認できます。

※お問い合わせ先

ほくでんネットワーク(株)道南統括支店
電話 0 1 2 0 - 0 6 - 0 9 1 2 (ガイダンス5)

家畜を伝染病から守るため 必ず報告を

牛、豚、鶏などの家畜は、所有者が守らなければならない衛生管理に係る基準(飼養衛生管理基準)が定められています。家畜伝染病の予防とまん延防止のため、次の対象動物の所有者は、毎年、飼養状況を道に報告する義務があります。

○対象動物

牛、水牛、鹿、めん羊、ヤギ、馬、豚(マイクロブタ、イノブタを含む)、いのしし、鶏(ウコッケイ、チャボ、シャモなどを含む)、うずら、あひる(アイガモ)、きじ、だちょう、エミュー、ほろほろ鳥、七面鳥

動物の数が1頭(羽)でも、飼養目的が愛玩であっても、報告しなければなりません。提出先、お問い合わせは、家畜飼養場所の市町の畜産担当部署へお願いします。

※お問い合わせ先

北海道渡島家畜保健衛生所
電話 0 1 3 8 - 4 9 - 5 4 4 4

世帯と人口(1月1日現在)

() は前月比

世帯数 1,866 世帯(+3)

男 1,637 人 (+3) 女 1,830 人(-2)

計 3,467 人 (+1)

65歳以上の人口1,455人(高齢化率42.0%)

おくやみもうしあげます

氏名	享年	住所
高本 昭 男さん	80歳	本別
濱村 るり子さん	99歳	宮浜
鎌田 千鶴子さん	91歳	鹿部
高本 和彦さん	86歳	鹿部

(注)おくやみ欄の掲載は、ご家族等の掲載承諾をいただいて載せています。