ごみ出しのルールを守って気持ちよい環境をつくりましょう

資源ごみの収集は月2回です

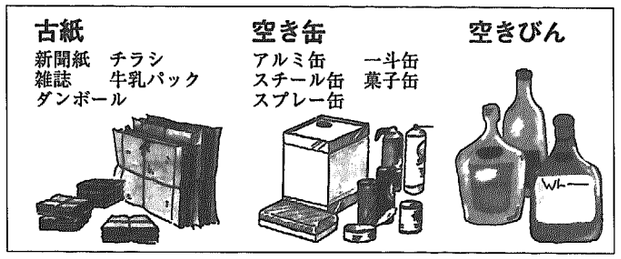
びんや古紙などは、混ぜればごみになってしまいますが、種類ごとに分ければ、限りある資源の有効活用とごみの減量になります。

町では、ごみの減量化、再資源化を推進するため、現在、月2回の資源ごみの分別収集を行い、空きびん、空き缶、古紙の再利用に努めています。

空きびんや空き缶が燃えないごみに、古紙が燃えるごみに出されていたり、空きびんやプラスチックなどが混ざって出されているなど、ルールが守られていないことがあります。各家庭に配付しています「ごみの分け方・出し方」表に書いてあるルールが守られていないごみは収集しませんので、注意してください。

生活環境の保全と限りある資源の有効利用のために、みなさんのご協力をお願いします。

資源ごみの対象となる商品



◆粗大ごみ収集のお願い◆

町では、粗大ごみについては電話による申込制で個別収集を実施しています。

○申し込み方法

・**申し込み先**　町民生活課（☎385―2111）

住所、氏名、電話番号、粗大ごみの種類を言ってください。収集日は地区ごとに指定された日になります。詳しくは、ごみ出し表をご覧ください。

・**受付時間**　月曜日～金曜日　午前8時30分～午後5時15分

土曜日、日曜日、祝日、振替休日、年末年始は休みます。

○出し方

・**申し込み個数**

1世帯1回に出せる粗大ごみは3個以内です。

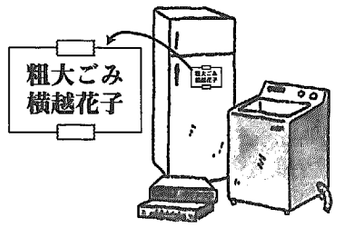
・**出し方**

粗大ごみとして指定したものには、「粗大ごみ・氏名」を書いた紙を必ず貼ってください。出す場所は、一戸建住宅は自宅前に、アパートなどの集合住宅は1階の入口前で、収集車が進入できるところまで出してください。家の中までの収集はしません。

表示のないものや、申し込み以外のものは収集しません。

粗大ごみの種類

家電製品
テレビ、冷蔵庫、洗濯機、電子レンジ
炊飯器、扇風機、掃除機等
家具類
たんす、机、椅子、応接セット等
寝具類
ベッド、布団、マットレス
その他
ストーブ、ガスレンジ、じゅうたん、バイク（50ccまで）、自転車等



6月資源ごみ収集日

地区	収集日
横越・川根谷内	8日(火)
	22日(火)
その他の地区	10日(木)
	24日(木)

町で収集処理しないもの

コンクリート・ブロック・土砂・ペンキ・シンナー・ガソリン・灯油・農薬・劇薬・消火器
オートバイ（50cc以上）
バッテリー・タイヤ・ホイール
ドラム缶・農業用資材・農機具

町で回収処理しないもの

左表にあるようなものについては、町では収集をしません。また、表にないものでも、有害で処理の困難なものは、専門業者、販売店等に引き取りを依頼して、自らの責任において適正に処理してください。

みんなでルールを守って、気持ちよく過ごせる環境を作りましょう。

4月資源ごみ収集実績

空きびん	7.2t
空き缶	5.2t
古紙	29.5t
合計	41.9t

「平成11年度ごみの分け方・出し方」表の粗大ごみの収集品目の中に「たたみ」を挙げましたが、現在、粗大ごみとして収集していませんので、不要なたたみは、たたみ屋さんに引き取ってもらうようお願いします。

食中毒撃退の基本は菌を付けない・菌を増やさない・菌を殺す

食中毒が増えはじめる季節です

6月から9月にかけては、食中毒の発生が最も多くなる時期です。

食中毒で思い出されるのは、平成8年の腸管出血性大腸菌O157による集団感染。抵抗力のない子どもやお年寄りは特に重症になりやすく、時として命にもかかわる怖い食中毒です。サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌（O157はこれに含まれる）などによる食中毒がその後も各地で発生し、平成10年の累計（厚生省）で、約2、600件、患者数は約4万4千人、死者数は7名となっています。

食中毒の原因の9割は細菌によるものですが、高温多湿な日本の夏は、それらの細菌が活発に活動するのに最適な環境となっています。しかし、予防をきちんと行えば、食中毒は必ず防ぐことができます。

食中毒は、細菌が食物に付着し、その食物の中で大量に増殖し、それを食べることによって起こります。食中毒を防ぐためには、菌を「付けない」「増やさない」、それに「菌を殺す」ことが大原則になります。

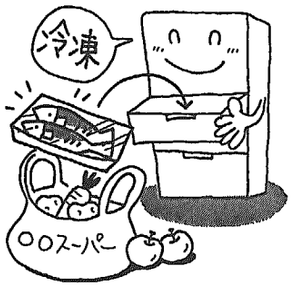
●菌を付けない ～洗う～

調理を始める前に、使う野菜などの材料や調理器具を洗うことはもちろんですが、一番の基本は手を洗うこと。食物を扱う手が媒介となって、食物に菌を付けてしまう可能性があるからです。調理を始める前、肉や魚を取り扱った後、調理をいったん中止して再度始める前……など、まめに手を洗うことが大切です。指輪や時計をはずし、せっけんを泡立てて、指の間までていねいに洗いましょう。

●菌を増やさない ～低温保存～

わたしたちの周囲は無菌ではありませんから、細菌は多少なりとも食べ物に付いているものと考えましょう。要は、その細菌を食物の中で増やさないようにコントロールすることです。そのための方法は、冷蔵庫や冷凍庫での低温保存。ほとんどの細菌は室温（摂氏20度ぐらい）では活発に増殖しますが、摂氏10度以下では増殖のスピードが遅くなり、0度以下では活動を停止します。

といっても、細菌が死滅するわけではないので、冷蔵庫や冷凍庫を過信せず、早めに食べきるようにしてください。



●菌を殺す ～加熱調理～

ほとんどの細菌は、高温で死滅しますから、しっかり加熱調理することも食中毒を防ぐポイントです。目安は、中心部の温度が75度以上で1分以上加熱すること。中心部まできちんと火が通るように注意して調理しましょう。

食中毒かなと思ったら…

食中毒で起こる腹痛や下痢、吐き気、おう吐、発熱などの症状は、原因物質に対する身体の防御反応ですから、むやみに下痢止めなどの薬を飲ませるのはよくありません。早めに医師にかかって、医師の指示に従いましょう。

平成11年度 事業所・企業統計調査及び商業統計調査 同時実施のお知らせ

7月1日現在で、全国一斉に平成11年度事業所・企業統計調査と商業統計調査が同時実施されます。この両調査は全国の民営事業所、全国の卸・小売業事業所を漏れなく把握する為の、国の最も基本的な統計調査の1つです。

今回は、簡易調査として調査内容の簡素化を図り、1枚の調査票で2つの調査が簡単にできるよう工夫しています。

対象は町内の全ての事業所です。調査員が6月下旬頃から調査票を持って伺いますので、ご協力をお願いします。

なお、回収された調査票は統計以外の目的では決して利用されることはありませんので、安心して記入をしてください。