

丹波県民局からのお知らせ

丹波版の
問い合わせは丹波県民局県民躍動室総務防災課へ
〒669-3309 丹波市柏原町柏原688

☎0795-73-3718 ☎0795-72-3077



困ったとき、
まずは[さわやか県民相談]へ
☎0120-32-7830
携帯電話からは☎0795-72-0500
平日(祝日等を除く)9時～17時30分

8月は「食品衛生月間」／

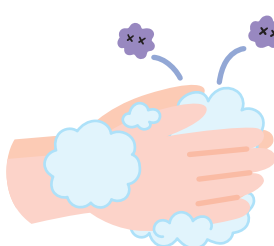
家庭での食中毒に要注意！

湿度や気温が高い夏は、細菌による食中毒が多く発生する季節。ポイントをしっかり押さえて、家庭での食中毒事故を防ぎましょう。

今こそチェック！食中毒予防の三原則

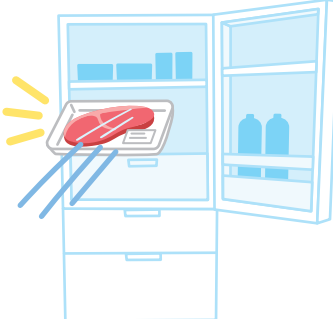
①つけない

調理前はもちろん肉や魚を触った後、トイレ後は必ず手洗いを。また、まな板、包丁は生肉と野菜などで使い分け、菌を食べ物に移さないようにしましょう。



②増やさない

食べ物は低温で保存し、肉、魚などの生鮮食品や総菜はすぐに冷蔵庫に入れ、菌を増やさないようにしましょう。早めに食べることも大切です。



③やっつける

野菜も肉もしっかり火を通し、殺菌を。中心温度は75℃以上で60秒以上が目安です(ノロウイルスは85℃以上で90秒以上)。調理器具は洗浄後に殺菌しましょう。



場面別！6つのポイント

食品を購入するとき

- 消費期限などの表示をチェック
- 肉や魚は個別に包む(できれば保冷剤などと一緒に)
- 寄り道せず真っすぐ帰る

家庭で保存するとき

- 帰ったらすぐに冷蔵庫へ
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下をキープ
- 肉や魚は汁が漏れないよう包んで保存

下準備するとき

- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- 肉や魚を切った包丁・まな板は洗って熱湯をかける
- 肉や魚は生で食べる物から離して置く

調理するとき

- 十分に加熱する
- 調理を途中でやめるときは食品を冷蔵庫へ
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

食事するとき

- 常温で長時間放置しない
- 盛り付けには清潔な器具や食器を使う
- 食事の前に手を洗う

食後は

- 残った食品は清潔な器具や容器を使い、早く冷めるよう小分けして保存する
- 時間がたち過ぎるなど少しでも怪しいと感じた食品は思い切って捨てる
- 温め直すときは十分に加熱する

食中毒というと飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることであっても、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるので、食中毒予防の三原則を実践して、しっかり防ぎましょう。



丹波健康福祉事務所
食品薬務衛生課
衛生安全専門官
赤尾浩史

☎丹波健康福祉事務所 ☎0795-73-3769 ☎0795-73-0259

Information

イベント等は延期・中止の場合があります

「県動物愛護センター夏休みセミナー」の参加者募集

丸めた新聞紙を装飾して猫の張り子を作るほか、クイズなどで猫の習性や飼い方を学びます。無料。

対小学生(保護者同伴) 日8月20日、23日、25日いずれも13時30分～15時30分 所同センター(尼崎市) 定各回10組(抽選) 申間8月3日

～11日(祝)に④で同センターへ
☎06-6432-4599 ☎06-6434-2399

「丹波の森国際音楽祭 シューベルティアードたんば2026 オープニング・サロンコンサート」の観覧者募集

毎年恒例の音楽祭のスタートを飾るコンサート。1日2回公演です。

日9月27日④12時30分～、15時～ 所お菓子の里丹波ミオール館 定各回100人(先着) ¥3,000円(前売り2,500円) 申間丹波篠山市、丹波市内

のプレイガイドまたは④で同実行委員会事務局((公財)兵庫丹波の森協会内)へ ☎0795-73-0933 ☎0795-86-8510

「夏色丹波あずきめぐり」を開催

「夏に丹波大納言小豆を食べる」をコンセプトに、特長を生かしたスイーツを楽しめます。

日9月13日④まで 所丹波市内の参加26店舗 所夏色丹波あずきめぐり2026事務局((一社)丹波市観光協会内) ☎0795-73-0303 ☎0795-88-5820

個人事業税(第1期)の納期限は8月31日④です

個人事業税は、一定の事業を個人で営む人に課税される県税です。近くの金融機関、郵便局、コンビニエンスストア、県税事務所でも納付できます。また、スマートフォン決済アプリやクレジットカードでも納税可能です。

所丹波県税事務所課税第1課
☎0795-73-3746
☎0795-73-0247