

甲種防火管理者 資格取得講習会受講者募集

市消防本部予防室(☎82-9492)

一定規模以上の店舗や工場などは、防火上必要な業務を行うために防火管理者を選任することが義務付けられています。この資格を取得するための甲種防火管理者資格取得講習会を開催します。

とき 7月16日(土)、17日(日)
午前9時30分～午後4時

※2日間の受講が必要です。

ところ 市消防庁舎

定員 50人(先着順)

受講料 4,000円(テキスト代含む)

申込期間

▷市内在住者・事業所

6月20日(月)～7月1日(金)
(土・日曜日を除く)

▷そのほかの人

6月27日(月)～7月1日(金)

※いずれも午前9時～午後5時

申込方法 市消防本部予防室、関分署、北東分署に備え付けの申請書(市ホームページ[市消防本部のページ]からもダウンロード可)に必要事項を記入の上、受講料を添えてお申し込みください。

市道の草刈活動を行う団体を募集しています

建設部維持修繕室(☎84-5129)

市道の草刈活動は、これまで自治会のみが支援事業の対象でしたが、より一層の道路の美化を目的に対象団体を広げました。

参加を希望する団体は、建設部維持修繕室へご連絡ください。

支援事業対象団体

自治会、婦人会、老人会、水利組

合、PTA、市民団体、その他これに準ずる団体

亀山市納涼大会 市民総踊りの練習をします!

亀山市納涼大会実行委員会事務局
(市民文化部関支所観光振興室内 ☎96-1215)

8月6日(土)に開催予定の亀山市納涼大会で「市民総踊り」を行います。

2会場で練習を行いますので、ぜひお越しください。

とき 6月18日(土)

時間・ところ

▷午前9時30分～

青少年研修センター

▷午後1時～

関文化交流センター

内容 亀山音頭、亀山小唄



食中毒を防ぐ3原則

これからの季節は、食中毒の危険性が高まります。毎日のちょっとした心掛けで家庭の食中毒を防ぎましょう。

問合せ先

健康福祉部長寿健康づくり室
(あいあい ☎84-3316)

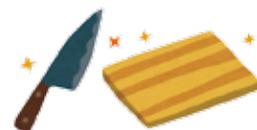
つけない!

●手洗い

手にはさまざまな細菌が付着しています。調理前後、食前、トイレの後などは必ず手を洗いましょう。

●調理器具は清潔に

生の肉や魚を調理したまな板や包丁は、使用の都度きれいに洗いましょう。



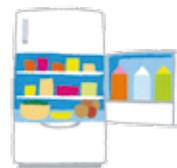
●食材を分けて保存

生の肉や魚はほかの食品に触れないように、容器やラップに包んで保存しましょう。

増やさない!

●冷蔵庫を過信しない

冷蔵や冷凍では食中毒となる細菌やウイルスは死にません。食品の長期保存を避け、できる限り早めに食べましょう。



●調理済み食品はすぐに食べる

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖します。室温に放置せず、すぐに食べましょう。

やっつける!

●加熱処理をしっかり行う

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。目安は中心部の温度が75度で1分以上加熱することです。



子どもと高齢者は要注意!

同じ食中毒菌の入った食品を食べても、子どもや高齢者だけに発症する場合があります。重症化することも多いので、子どもや高齢者がいる家庭は特に注意が必要です。

