

## ごみの分別徹底のお知らせ

町民の皆様には、日頃よりごみの減量化と分別にご協力をいただきお礼申し上げます。

ごみの分別方法につきましては、昨年10月（排出の仕分ガイド）1月（分別早見表）をそれぞれ配布したところではありますが、分別されていない物がゴミステーションに収集されず残っているのが見受けられます。

ごみを排出される際は、今一度、早見表等を確認されまして分別を行ってください。

### 【分別の方法について】

下記のとおり一部気付いた点について記載していますので、今後の分別の参考にしてください。

#### ■燃やすごみ

「容器包装」の紙、プラスチック等が多く混入されている。

#### ■燃やさないごみ

「燃やすごみ」が混入されている。

#### ■生ごみ

必ず収集日を守ってください。（暑さが続くと、ゴミステーションが不衛生になります）  
出来るだけ水分を切ってください。

#### ■容器包装ごみ

○びん・ペットボトル類

○その他のプラスチック類

○その他の紙類

分類ごとに分けて袋を別にする。

#### ■資源ごみ

○アルミ缶・スチール缶

スプレー缶、カセットコンロのボンベ等は使い切り、穴を開けてから「スチール缶・アルミ缶」と一緒に出す。

ジュースの缶等については中を洗ってから出す。（中身が残っていると蜂等が寄ってくるので怪我の原因にもなります）

○新聞紙類

箱・袋などに入れず十文字に縛って出す。

○ダンボール

十文字に縛って出す。

○雑誌類

カタログ（背のり付）、封筒（茶色以外）は新聞紙類とは別になる。

メール便等の透明な袋は必ず外す。

新聞紙類と同様に十文字に縛って出す。

## 食中毒の発生を予防しましょう

高温多湿の夏は、食中毒原因になる細菌が増殖しやすい時期であり、細菌性の食中毒の発生も増加します。特に、食中毒細菌の一つである腸炎ピブリオは、海水温の上昇に伴って増殖が活発になるため、夏においては最も注意が必要です。

皆さんも食中毒予防に注意を払われていることと思いますが、次に掲げるポイントを参考にし、健康で楽しい夏を過ごしましょう。

### 1. 食品の購入

肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮なものを選び、表示がある食品は、消費期限などを確認しましょう。

### 2. 家庭での保存

冷蔵が必要な食品は、すぐに冷蔵庫に保存しましょう。また、肉や魚などは、清潔なビニール袋や容器に入れて保存しましょう。

### 3. 下準備

肉や魚などの汁が、果物・サラダなど生で食べる食品や調理済み食品につかないように注意し、使用した包丁・まな板などの調理器具はよく洗い、熱湯消毒しましょう。

### 4. 調理

加熱する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

### 5. 食事

調理後の食品は、早めに食べましょう。

### 6. 残った食品

残った食品は、清潔な容器に保存しましょう。また、時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。

### 7. その他

お寿司やお刺身などが入った仕出し料理は、食べる時間に合わせて注文するか、買ってから2時間以内に食べるようにしましょう。また、冷凍された魚介類を解凍する場合は、流水や冷蔵庫内で行うか、電子レンジを使いましょう。

食中毒を予防するためには、「食中毒予防の三原則」を守ることが重要です。

「食中毒予防三原則」とは、

① 細菌をつけない ② 細菌をふやさない ③ 細菌を殺す

の3つです。この三原則を常に念頭において、食中毒を予防しましょう