

食中毒を

予防しましょう

問い合わせ
健康推進係
53-3333

食中毒予防の3原則は食中毒の原因菌を『つけない』『増やさない』『やっつける』です。

▼菌をつけない(清潔)

石けんを使ってしっかりと手洗いをし、調理器具等の洗浄・消毒を徹底しましょう

▼菌を増やさない(迅速・冷却)

肉や魚などの食品を購入した後は、できるだけ早く冷蔵庫や冷凍庫に入れ、温度管理をしましょう

▼菌をやっつける(加熱)

食材を調理する際は、中心部までしっかりと火を通しましょう



スズメバチに

ご注意ください

問い合わせ
環境衛生係

▽ハチに刺されないために

ハチは、黒い色に攻撃性を持つので、野外に出かける際は、黒っぽい衣服や帽子を身に付けない。整髪料・香水を付けない

▽ハチの巣を見かけたら決して刺激せず、静かにその場を

離れる

▽ハチに遭遇したら

後ろにゆっくり下がりながら逃げよう。手で払わない

▽スズメバチに刺されたら

患部を水洗いし、水や氷などで冷やし、至急病院へ行く

建物の通気口や壁の隙間などからスズメバチが入り込んでいるのを発見したときは、巣がある可能性があります。無理に自分で対処しようとせず、環境林務課環境衛生係までご連絡ください。

なお、町では職員が容易に駆除できる範囲に限り、スズメバチの巣の駆除を行っています。



紙ごみをきちんと分別しましょう

問い合わせ
廃棄物対策係

燃やせるごみの中に、リサイクルできる紙ごみを入れていませんか。

紙ごみを燃やせるごみとして出してしまふと、焼却されたたの灰になってしまふますが、正しく分別することで新しい紙などにリサイクルすることが出来ます。

また、燃やせるごみの量が減ることとで、ごみ処理にかかる経費を削減することが出来ますので、ご協力を

お願いします。

●紙ごみの種類と出し方

種類	出し方	主なリサイクル品
新聞紙・チラシ	大きさをそろえて十字にしぼるか、袋に入れる	新聞用紙、コピー用紙
雑誌・書籍		菓子箱、書籍
雑紙	袋に入れる	段ボール、板紙
紙パック	大きさをそろえて十字にしぼるか、袋に入れる	トイレトペーパー
段ボール		段ボール

※『雑紙』とは、封筒、厚紙、コピー用紙、書類(個人情報のないもの)、名刺サイズ以上の紙マークのついている紙類(ティッシュやお菓子などの空き箱、紙袋、包装紙など)で、汚れのついていないものです



5月はレッドカードを3枚使用しました。分別表をよく見て、正しい分別でごみを出しましょう。



★北海道じゃらん道の駅満足度ランキング2023★
★飲食部門 13年連続 No.1!★

いんでしょ厚岸
コンキリエ
大作戦!

30th
ANNIVERSARY

★各店舗では、お得&限定メニューも!コンキリエへCome On!!★



コンキリエ新CMはコチラ!



職場での休憩に、
お子様のおやつに!

毎月第2・第4水曜日は
おやきの日

全品1個120円税込

ご注文数により少々お待ち頂く場合がありますので予めご了承ください



厚岸味覚ターミナル

コンキリエ

厚岸郡厚岸町住の江2丁目2番地
電話 0153-52-4139(ヨイミカ)

ホームページ <https://www.conchiglie.net/>