

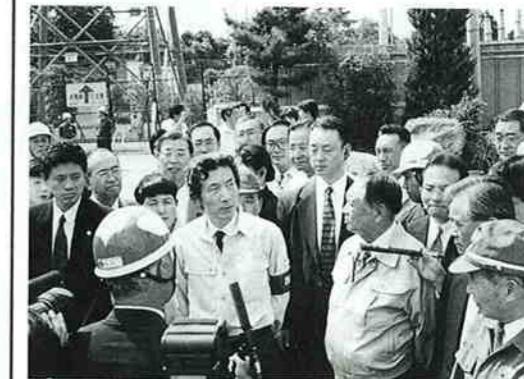
暮らしの情報ページは主に公共機関などからのお知らせを掲載します。問い合わせや申し込みなどは→の記号で表示します。
市役所の代表電話番号は0429-53-1111です。

暮らしの情報ページ

CLIP

● 小泉厚生大臣が産業廃棄物処理施設を視察

ダイオキシン排出抑制に有効な対策を検討



8月19日(火)、川越市、所沢市、狭山市、三芳町にある産業廃棄物処理施設を視察しました。

小泉純一郎厚生大臣が、この施設で事業者から説明を受けたほか、6か所の施設を視察しました。視察後大臣は「国、県、市と住民が協力し、ダイオキシン対策を自分たちの問題とことらえ環境浄化に乗り出していく」と述べ、県、市と市の協力を約束しました。

募集 女性消防ボランティア

日々の火災予防活動や災害発生時のボランティア活動を目的にした、女性ならではの細やかな活動ができる組織を結成します。災害のない安全な市民生活のために、あなたの方をお貸しください。

● 活動内容

火災予防PR活動、各種消火方法、救急処置法などの技術、防火知識の習得、防火座談会、講演会への参加、災

問い合わせ消防本部予防課(上奥富11172、加入者にはシンボルユニーホームを支給)へ

53-7113

害時の被災者の保護、救護活動ほか市内在住の健康な女性のかたで日々の火災予防活動や災害時のボランティア活動に協力できるかた

● 申込み

加入申込書(各消防署、市役所1階総合案内、各出張所に用意)に必要事項を記入し郵送か直接、消防署が各分署へ。※郵送は消防本部予防課のみで受け付け

問い合わせ消防本部予防課(上奥富11172、加入者にはシンボルユニーホームを支給)へ

53-7113

● O-1157いろいろQ&A

Q 食肉を加熱するときの目安はどの位ですか?

A 75℃以上で1分以上の加熱が必要です。肉がピンク色でなくなり、肉汁が透明になるくらいが目安です。ハンバーグなどひき肉を使つた食品は、中まで十分火が通るよう調理します。

Q ハムなどの食肉製品はどうすればいいの?

A 国内の食肉製品については、食品安全法により基準や製造方法が定められています。安心です。しかし、海外ではサラミ、ソーセージなどが原因の食中毒も発生していますので要注意です。

Q 刺し身や寿司は大丈夫ですか?

A 寿司が原因のO-1157の報告はありません。従つて刺し身やお寿司などの生ものでも衛生的に扱えば心配はいりません。

保健センターへ 59-5811



期秋企画

河鍋暁斎展「狭山と暁斎」

幕末から明治中期にかけて多くの絵を描いた、明治10年代には狭山地方にも訪れたことのある画家「河鍋暁斎」を取り上げ、暁斎の人と作品と狭山の関わりを紹介します。



問い合わせ博物館(10月6・13・20・24・27日は休館)へ 55-3804

55-3804

(材料費は実費、先着順、電話も可)へ

59-6230

● ペーパードライバーのための交通安全教室

とき10月9・16日(木)、14時~16時

とき10月9・16日(木)、14時~16時