



お知らせ

お肉はしっかり焼いて食べましょう！

牛や豚、鶏などのお肉には、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターなど食中毒を起こす細菌が付着している可能性があります。

また、エゾシカなどの野生鳥獣（ジビエ）はE型肝炎ウイルスや寄生虫を保有している可能性が高く、生で食べるのは特に危険です。

■食中毒を予防するためには

- ✓お肉やレバーなどの内臓、ひき肉を使用した製品（メンチカツ、ハンバーグなど）は、中心部までよく加熱して食べましょう。
- ✓お肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて、調理・保管しましょう。
- ✓お肉に触れた調理器具などは、使用後に消毒・殺菌をしましょう。

【食中毒予防の三原則】

つけない・ふやさない・やっつける

◆お問い合わせ先◆

北海道渡島保健所生活衛生課食品保健係

☎0138-47-9552

木古内地方食品衛生協会

☎01392-2-2008

【お急ぎください！】 低濃度PCB廃棄物の処分期限は 令和9年3月31日です

平成5年以前に製造された電気機器には、PCBが含まれている可能性があります。

PCBは人体へ悪影響をおよぼすおそれがあり、健康被害の原因となります。

お手持ちの電気機器について、銘板（メーカー名・製造年などの表示）を確認し、PCBが使用されている疑いのある機器がないか必ずご確認ください。

PCB使用製品が見つかった場合は、北海道渡島総合振興局環境生活課（☎0138-47-9437）へご連絡のうえ、処分期限までに適正に処分してください。

なお、環境省では中小企業等を対象とした助成金事業（※要事前申請）を実施していますので、ぜひご活用ください。



▲低濃度PCB助成金



▲低濃度PCB廃棄物
早期処理情報サイト

◆お問い合わせ先◆

低濃度PCB助成金コールセンター

☎0120-427-442



「サーファーズ空調設備」！地域に根ざしたエアコン・設備の専門店

福島町・松前・江差・道南エリアの
快適な暮らしは、俺たちにお任せ！



A. サーファーズ空調設備

エアコンクリーニング

1台9,800円～ ★★
大好評！プロの技で徹底洗浄！

エアコン取付工事

取付工事28,000円～（部材費別途）
（部材費は別途ご相談ください）



選ばれる理由

1. 即日対応！
2. プロが伺います！
3. 見積もり無料！

★お家のちょっとした修繕などもお気軽にご相談ください！

まずはお電話ください！ 代表 伊藤 TEL:090-7573-3050 住所:福島町日向460