

ごみ処理及びし尿処理（汲取り）手数料が変わります

問 市民生活課生活環境係 ☎内線 141、142、143

10月1日からごみ処理手数料及びし尿処理（汲取り）手数料を下記のとおり改定しますのでお知らせします。市民の皆さまのご理解とご協力をお願いします。

○ごみ処理手数料（料金については1枚あたりの金額を表示しています。）

| 種別 | 現行 | 改定後 |
|------------------------|------|------|
| もえるごみ（大） | 30円 | 32円 |
| もえるごみ（小） | 20円 | 21円 |
| 生ごみ（大） | 10円 | 11円 |
| 生ごみ（小） | 5円 | 6円 |
| 資源ごみ専用（大） | 30円 | 32円 |
| 資源ごみ専用（中） | 25円 | 26円 |
| 資源ごみ専用（小） | 20円 | 21円 |
| 粗大ごみ （ステーション用ステッカー） | 310円 | 315円 |
| 粗大ごみ （戸別収集用ステッカー） | 620円 | 629円 |

○し尿処理手数料

| 種別 | 現行 | 改定後 |
|---------------|------|------|
| し尿汲取り（18ℓごとに） | 170円 | 190円 |

※ごみ処理、し尿処理（汲取り）手数料には、消費税および地方消費税を含みます。

【資源物回収活動団体を募集しています】

ごみの減量化、資源物の再利用化を推進するため、松浦市では資源物（新聞紙、雑誌、段ボール、※雑がみなど）を回収した登録団体に対して1kgあたり4円の活動奨励金を交付しています。また、回収登録団体のうち、前年比回収量が多かった上位5団体には、まつうら地域振興券を交付しています。

平成30年度には、約334トンの資源物が回収されました。新たに回収活動を始める場合は登録手続きが必要です。上記までお問い合わせください。

※雑がみとは・・・新聞紙、雑誌、段ボール以外のリサイクル可能な紙類のことです。

具体的には、包装紙、紙袋、封筒（窓付き封筒のビニール部分は取り除く）、はがき、ノート、メモ用紙、チラシ類、ティッシュ箱（取り出し口のビニール部分は取り除く）、お菓子の箱、トイレトペーパーの芯などがあります。

ただし、次のものはリサイクルができないため、燃えるごみに出してください。

紙バック（内側がアルミコーティングされているもの）、ビニルコート紙、防水加工紙、感熱紙（レシートやFAX用紙）、カーボン紙、発泡紙（点字の印刷物）、紙コップ、油のしみ込んだ紙、においのついた紙、圧着はがき



なくそう！望まない受動喫煙！

問 健康ほけん課健康推進係 ☎内線 168

「健康増進法」の一部を改正する法律が成立し、望まない受動喫煙を防止するために、多数の人が利用する施設等について、受動喫煙防止対策が強化されることになりました。

【改正のポイント】

- 望まない受動喫煙をなくす。
- 子どもなど 20 歳未満の者、患者等受動喫煙による健康への影響が大きい者に配慮する。
- 施設の類型、場所ごとに禁煙措置や喫煙場所の特定を行うなどの対策を実施する。

受動喫煙とは・・・

喫煙者が吸い込む「主流煙」だけでなく、火の付いた部分から立ちのぼる「副流煙」にも発がん物質等の有害物質が多く含まれています。この「副流煙」を自分の意思とは関係なく吸い込んでしまうことを「受動喫煙」といいます。

喫煙があらゆるがんや脳卒中、虚血性心疾患などの病気を引き起こすことは広く知られるようになりましたが、たばこを吸わない人が受動喫煙することによっても、上記の病気に加え、乳幼児突然死症候群などのリスクが増加することが明らかになっており、受動喫煙による死亡者は年間約 1 万 5 千人にのぼるといわれています。(厚生労働省 喫煙の健康影響に関する検討会より)

受動喫煙防止対策について

7 月 1 日から、第一種施設※において、原則**敷地内禁煙**が義務付けられました。ただし、屋外で受動喫煙を防止するために必要な措置がとられた場所であれば喫煙場所「特定屋外喫煙場所」を設置することができます。なお、加熱式タバコについても、紙巻タバコと同様に規制の対象となります。

※第一種施設・・・

教育機関（各種学校、養成所）、医療機関、児童福祉施設、行政機関の庁舎、タクシー、バス、航空機等

夏場の食中毒に注意しましょう

問 健康ほけん課健康推進係 ☎内線 166

夏は気温の上昇とともに細菌による食中毒が増える季節です。抵抗力の弱い高齢者や幼児などは、重篤な症状が出る場合もあり、特に注意が必要です。

食中毒はなぜ起こるのか

6 月の梅雨時期に加え、夏は気温と湿度が上がって細菌が増殖する環境が整うことが大きな要因です。

食中毒の主な症状

下痢、嘔吐、腹痛、発熱、脱力感、腹部のけいれん、脱水症状などです。

食中毒は 2 割近くが家庭の食卓で発生しています。

食中毒予防の 3 原則は食中毒菌を「**付けない・増やさない・やっつける**」です。

以下のポイントに注意して食中毒を予防しましょう。

【食中毒を防ぐためのポイント】

- ・生鮮食品は新鮮なものを選びましょう。
- ・冷蔵、冷凍品は持ち帰ったらすぐに冷蔵庫、冷凍庫にいれましょう。
- ・調理や食事の前には必ず石鹸を使って手を洗いましょう。
- ・加熱して調理する食品は十分に火を通しましょう。
- ・まな板などの調理器具は熱湯をかけてしっかり殺菌し、よく乾燥させましょう。
- ・調理した食品は、室温に長く放置しないで早めに食べましょう。
- ・冷蔵庫は低温を保つために食品を詰め込まないようにしましょう（目安は庫内の 7 割程度）。



す
こ
う
け
ん
や
が