

大画面で、操作もしやすい
「多言語案内表示盤」

市役所本庁舎で12月から 4カ国語でフロア案内

「多言語案内表示盤」を新設

市は、12月1日から市役所本庁舎に、タッチパネル形式の

「多言語案内表示盤」(左写真参考)を設けています。対象は、次の

この表示盤は、本庁舎の各フロアを「日本語」「英語」「中国語」「韓国・朝鮮語」の4カ国語で案内します。フロア図も表示されますので、利用したい窓口の場所を簡単に検索できます。ぜひご利用ください。

問合せは秘書・国際課(07

98・35・3459)へ。

【設置場所】市役所本庁舎1階正面玄関横と南出入口横

市は、各種中小企業融資制度を設けています。対象は、次の

「多言語案内表示盤」(左写真参考)を阪神間の自治体では初めて設置します。

この表示盤は、本庁舎の各フロアを「日本語」「英語」「中国語」「韓国・朝鮮語」の4カ国語で案内します。フロア図も表示されますので、利用したい窓口の場所を簡単に検索できます。ぜひご利用ください。

問合せは秘書・国際課(07

98・35・3459)へ。

【設置場所】市役所本庁舎1階正面玄関横と南出入口横

市は、各種中小企業融資制度を設けています。対象は、次の

「多言語案内表示盤」(左写真参考)を阪神間の自治体では初めて設置します。

この表示盤は、本庁舎の各フロアを「日本語」「英語」「中国語」「韓国・朝鮮語」の4カ国語で案内します。フロア図も表示されますので、利用したい窓口の場所を簡単に検索できます。ぜひご利用ください。

問合せは秘書・国際課(07

98・35・3459)へ。

【設置場所】市役所本庁舎1階正面玄関横と南出入口横

ノロウイルスに注意を！

1月(07年8月30日～3月30日)

8)～。

【症状】

ノロウイルスに感染してから発症するまでの期間は1～2日で、嘔吐・下痢・発熱などの症状が出ます。嘔吐と物や便には、大量のウイルスが排出されます。症状が治ってからも1週間ほどは、また感染したけれどウイルスが排出されます。

【感染原因】

ウイルスに汚染されていた力

キなどの二枚貝、「生のま

ま」、または「加熱が不十分な状態」で食べることで感染します。また、感染した人が手洗い・うがいをする

予防の参考にしてください。

問合せは保健所食品衛生グループ

(0798・26・3668)へ。

【予防対策】

①調理・食事の前、トイレの

あと、手が汚れたと思ったとき

に、石けんで手をしっかり洗う

②感染が疑われる人は、調理

を千分に行わないで調理したこ

とで食品が汚染される場合があ

るほか、おうと物に含まれるノ

ロウイルスが空気を介して感染

することもあります。

【予防対策】

③ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

④使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

⑤おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

⑥感染が疑われる人は、調理

を千分に行わないで調理したこ

とで食品が汚染される場合があ

るほか、おうと物に含まれるノ

ロウイルスが空気を介して感染

することもあります。

【予防対策】

⑦ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

⑧使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

⑨おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

⑩感染が疑われる人は、調理

を千分に行わないで調理したこ

とで食品が汚染される場合があ

るほか、おうと物に含まれるノ

ロウイルスが空気を介して感染

することもあります。

【予防対策】

⑪ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

⑫使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

⑬おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

⑭感染が疑われる人は、調理

を千分に行わないで調理したこ

とで食品が汚染される場合があ

るほか、おうと物に含まれるノ

ロウイルスが空気を介して感染

することもあります。

【予防対策】

⑮ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

⑯使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

⑰おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

⑱ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

⑲使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

⑳おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉑ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉒使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉓おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉔ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉕使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉖おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉗ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉘使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉙おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉚ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉛使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉜おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉝ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉞使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉟おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗

い・うがいをする

【予防対策】

㉟ノロウイルスは、十分な加

熱で死滅するので、食品の中心

部までしっかりと加熱する

㉟使用した調理用具は、熱湯

や漂白剤で殺菌・消毒する

㉟おうと物や排泄物を処理

するときは、マスク・使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗