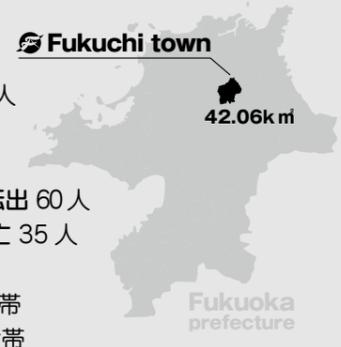


Population 人のうごき (福智町の人口)

●人口 21,659人
前月比 - 12人
前年比 - 361人
男性 10,337人
女性 11,322人
転入 76人・転出 60人
出生 7人・死亡 35人

●世帯 11,056世帯
前月比 - 12世帯
前年比 - 40世帯
※令和4年7月1日現在(住民基本台帳人口)



（お亡くなりになったみなさんのご冥福を、心よりお祈り申し上げます。福智町長・福智町議会議長 弔電はひかえさせていただきます）

Tax おさめて安心 (税の納期限)

- 個人町県民税 [2期] 8月31日 ㊟
- 国民健康保険税 [2期] 8月31日 ㊟

Campaign 今月のPICKUP (飲酒運転撲滅週間)

8月25日～31日は飲酒運転撲滅週間

飲酒運転は飲酒運転撲滅の日 重大な犯罪であり、「罰金や懲役」「運転免許の取消」「会社の解雇」など、非常に重い罰則や社会的制裁が科されます。

また、飲酒運転事故は、被害者、加害者、そして両方の家族の生活を大きく変えてしまいます。自分自身はもちろん、周りの人が飲酒運転をしないよう、お互いに呼び掛け合ひましょう。

また、飲酒運転を見つけたときは、必ず110番通報してください。

「飲酒運転は、絶対しない!させない!許さない!許さない!そして見逃さない!」



Medical health

保健の掲示板

8月16日から9月15日までの保健事業日程

- **8月24日 ㊟** 【7～8か月児健診】
7～8か月児を対象 (個人通知します)
[会場] 金田保健センター [受付] 13:00～14:00
- **9月9日 ㊟** 【健康相談】
健診結果や介護など相談希望者を対象
[会場] コスモス保健センター [受付] 13:30～15:30
- コスモス保健センター以外での健康相談をご希望の場合は、コスモス保健センターにお問い合わせ下さい。
- **9月14日 ㊟** 【3歳児健診】
3歳～3歳2か月児を対象 (個人通知します)
[会場] 金田保健センター [受付] 13:00～14:00
- **【金田保健センターでの集団健診申し込み受付中!】**
がん検診や国保健診・基本健診のお申し込み受付中です。この機会にぜひお申し込みください。
[日程] 9月2日㊟・3日㊟・4日㊟、10月14日㊟・15日㊟・30日㊟・31日㊟、11月1日㊟・28日㊟・29日㊟
[会場] 金田保健センター
[申込先] コスモス保健センター
[申込方法] 電話、窓口、広報ふくち5月号掲載の健診申し込みはがきでお申し込みできます。
- ㊟ **コスモス保健センター ☎ 28-9500**
※新型コロナウイルスの状況によって変更することがあります。

Clinic's open during the Bon Festival

【田川地区急患センターの休日診療】お盆期間中も診療いたします!

- 8月13日 ㊟ 通常の土曜診療と同じ
【内科・小児科】
18:00～23:00 (受付時間 18:00～22:30)
- 8月14日 ㊟・15日 ㊟・16日 ㊟ 通常の日曜日診療と同じ
【内科・小児科】
9:00～12:00、13:00～17:00、18:00～23:00
(受付 9:00～11:30、13:00～16:30、18:00～22:30)
【外科】
9:00～12:00、13:00～17:00
(受付 9:00～11:30、13:00～16:30)

場所：田川市伊田2735番地11 (田川市石炭・歴史博物館横)
※保険証(子ども医療証)などは忘れずに持参ください。

㊟ 田川地区急患センター ☎ 45-7199

知識!

テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防

コロナ禍で利用する機会が増えた人も多いテイクアウトやデリバリー。気温と湿度が高くなり、食べ物が傷みやすい時期なので、テイクアウトなどを利用するときの食中毒予防のポイントを押さえて、安全な食生活を楽しみましょう!

テイクアウト・デリバリーの食中毒予防のポイント

食中毒予防の3原則

- 01 商品を購入したらすぐに帰宅し長時間持ち歩かない



- 02 食べる前にしっかり手洗い



- 03 持ち帰ったらすぐに食べる

すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存するなど長時間常温で放置しないように。再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。



テイクアウトやデリバリーは調理してから食べるまでの時間が長い

さらにこれからの季節は気温と湿度が高くなり、食品による事故が起こるリスクが高くなるので、上記のポイントに注意しましょう。

- 01 つけない=洗う!分ける!

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、調理を始める前・生の肉や魚などを取り扱う前後・食卓につく前は必ず手を洗いましょう。また、できれば生の肉や魚などを切るまな板や包丁は他のものと分けて専用にし、使用の都度きれいに洗いましょう。



- 02 増やさないと=低温で保存する!

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖しますので、早めに食べるのが大事です。

- 03 やっつける=加熱処理!

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安。調理器具にも細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などの調理に使った調理器具は、洗剤でよく洗って熱湯をかけて殺菌しましょう。

