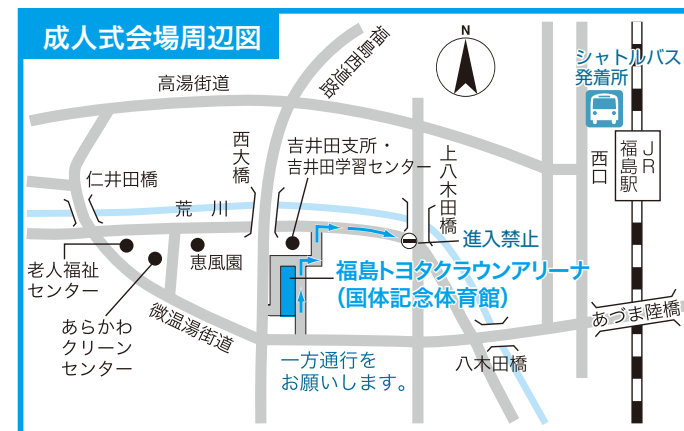


# 令和3年成人式は午前・午後に分けて開催します

※とき／令和3年1月10日(日)  
 ※午前の部／受け付け開始：午前10時  
 式典開始：午前11時  
 対象地区：中央・清水・東部・北信・信陵・飯坂・茂庭の各地区に在住の方  
 ※午後の部／受け付け開始：午後2時30分  
 式典開始：午後3時30分  
 対象地区：渡利・杉妻・蓬萊・吉井田・西・土湯温泉町・立子山・松川・信夫・吾妻・飯野の各地区に在住の方  
 ※密集を避けるため午前・午後の2部制とし、対象者を地区で分けていきます。原則として、指定された時間帯にご出席ください。  
 ※会場／福島トヨタクラウンアリーナ  
 (国体記念体育館)  
 ※対象／平成12年4月2日～平成13年4月1日に生まれた方  
 ※市内に住民登録をしている方には、12月上旬までに案内はがきを送付します。



**オンラインでも配信！**  
 式典の様子をインターネットでライブ配信します。詳しくは市ホームページをご覧ください。



②車いす利用の方・介助者の同行が必要な方は、お問い合わせください。

市外在住の方の参加申し込み  
 ※申込場所／生涯学習課または各学習センター・支所、茂庭出張所の窓口  
 ※申込期間／12月1日～令和3年1月8日(閉庁日・休館日を除く)  
 ①会場に利用できる駐車場はありません。福島駅西口⇄会場間の無料シャトルバスをご利用ください(午前9時～午後5時運行)。渋滞が予想されますので、マイカー利用はご遠慮ください。

参加に際してのお願い  
 ・マスク着用、手指消毒、検温、新型コロナウイルスの接触確認アプリ(COCCOA)の使用にご協力ください。  
 ・新型コロナウイルス感染症の感染状況により、式典の変更や中止の場合がありますのでご了承ください。  
 問／生涯学習課 ☎525-3783

## タンクからの油流出事故にご注意を！

例年冬季になると、ご家庭のホームタンクから灯油が漏れ出し、河川などに流出する事故が多発します。その原因は、うっかりミスや設備の老朽化によるものです。給油するときは目を離さず、バルブを開けた場合はバルブの閉め忘れに注意しましょう。また、タンクや配管などの定期点検に努めましょう。

問／環境課 ☎573-2557  
 予防課 ☎534-9103  
 阿武隈川水系水質汚濁対策連絡協議会上流支局(福島河川国道事務所) ☎546-4331

## 不法投棄・野焼きは犯罪です！

不法投棄や野焼きは、法律で禁止されています。「みんなやっているから」「少しだけだから」「自分の土地だから」「迷惑する人はいないから」など、軽い気持ちで法を犯さないようにしましょう。

### 不法投棄は犯罪

たとえ自分の土地であっても、穴を掘ってごみを埋めたり、地上にごみを放置するなど、決められた場所以外にごみを捨てることは法律で禁止されています。

### 野焼きも犯罪

野外でごみを焼却することは、一部の例外を除いて禁止されています。悪臭やダイオキシンが発生するなど、私たちの生活環境に深刻な悪影響を及ぼします。

不法投棄・野焼きをすると…

5年以下の懲役  
 または  
 1千万円以下  
 (法人はさらに3億円以下)  
 の罰金！  
 (またはその両方)

禁止されていると知らずに焼却していませんか？

・ドラム缶などでの焼却(ドラム缶や一斗缶は焼却炉ではありません。)  
 ・伐採した枝葉などの焼却  
 ※迷った場合は、焼却を行う前に廃棄物対策課にお問い合わせください。

### 不法投棄・野焼きを見つけたら

ためらわず廃棄物対策課に通報してください。また、現場に遭遇した場合は、危険なので無理に声掛けや写真撮影をせずに通報してください。

廃棄物対策課 ☎529-5266  
 ※土日・祝日、夜間の通報は市役所(代表)☎535-1111



## ご家庭のホームタンクは大丈夫？

### 流出事故を防ぐための4つの心掛け

その場を離れない



小分けにするときは最後までその場を離れないようにしましょう。地震・台風・落雪による破損や転倒が無いよう固定しましょう。

定期点検を怠らない



配管やタンクの定期点検、周辺の安全管理に努めましょう。除雪による配管破損の防止のため目印を立てましょう。

転倒に注意して



配管の場所には目印を



被害を最小限にしましょう！  
 油流出事故を発見したらすぐに右記のいずれかに、ご連絡をお願いします。

## ノロウイルスによる食中毒に注意！

ノロウイルスによる食中毒は、冬から春にかけて多く発生します。これからの季節は特に注意しましょう。

問／保健所衛生課 ☎597-6358

感染経路と主な症状は？  
 ノロウイルスは、少量でも手指や食品などを介して口から感染し、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛などを引き起こします。  
 主な原因食品は？  
 加熱不十分な二枚貝(カキなど)によるものが有名ですが、最近では、ノロウイルスに感染した人が作った料理を食べることで感染が広がるケースも少なくありません。

### ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の体調管理  
 下痢や腹痛など、ノロウイルスを疑う症状があるときは調理を控えましょう。  
 作業前などの手洗い  
 調理前後、食事前、トイレの後などには、石けんをよく手を洗いましょう。  
 二度洗いが効果的。  
 調理器具の消毒  
 洗剤で十分に洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤で消毒！  
 加熱調理  
 ノロウイルスは熱に強いので、85℃90℃で90秒間以上加熱しましょう。

