

愛犬の飼い方



最近、飼い犬に関するお問い合わせが増えています。もう一度犬の飼い方について学びましょう。

登録と狂犬病予防注射

生後91日以上の犬はすべて、登録（生涯一回）と狂犬病予防注射（毎年）が法律で義務づけられています。登録をすることにより、鑑札を配布し、狂犬病予防集合注射の通知（ハガキ）を毎年送付します。

犬の放し飼いはやめましょう！

苦情の中で一番多いものは放し飼いです。散歩するとき必ずつなぎましょう。もし、飼い犬がいなくなった場合は早急に役場までご連絡ください。

フンの始末は飼い主の責任です！

犬のフンで、公園や砂場、道路が汚れています。散歩に行くときは、フンの後始末ができるものを持って、適正に処理しましょう。自宅の敷地内でも定期的に処理してあげてください。

避妊・去勢手術補助金をご利用ください！

町では飼い犬の避妊・去勢手術費に対して補助を行っています。手術をすることで犬がおとなしくなるだけでなく、行動範囲が狭くなり、交通事故の危険性が減少します。もちろん、飼えない子犬を産ませないためにも、ぜひ活用ください。

みんなに愛される犬の飼い方の基準

- 1 放し飼いをしない
- 2 つないだ犬が道路にはみ出ないように気をつける
- 3 しつけを行う
- 4 散歩時の注意点
 - ① 散歩中は犬を放さない
 - ② 犬を制御できる人が連れて行く
 - ③ とつきの時に引き綱が切れたり、はずれたりしないよう点検、調整をする
 - ④ 運動場所、時刻などに十分配慮する
 - ⑤ 犬が好きな人ばかりではないので、犬の動向には十分配慮する
- 5 飼えなくなった場合は、新しい飼い主を捜す

ルールを守りましょう！犬の飼主が守るべきこと

犬を捨てないで最後まで責任をもつて飼いましょ！
捨てられた犬は、のら犬となり不幸な一生を送ることになります。犬も家族の一員として愛情をもって飼いましょ。私たちは飼い犬を選ぶことができますが、犬は飼い主を選ぶことができます。その責任を忘れないようにお願いします。



トラックの貸し出しを始めました！

町では、条件を満たす場合に限り、荷台のある公用車の貸し出しを始めました。貸し出しができる団体
奉仕活動を行う自治会などの地域組織
貸し出しができる行事
廃品回収や道路清掃などの地域奉仕活動
※地域のお祭りや、PTAの運動会準備、学校の部活動補助金の交付を受けている事業は除く。

貸出時間

午前8時30分～午後5時
（年末年始を除く休日）
※公用車を公務に使用しない場合に限り。

申し込み

役場にお申し込みください。1カ月前から申し込みができます。



これが貸し出すトラックです

「熊本県ノーマイカー通勤デー」が開始されました

県下一斉の熊本県ノーマイカー通勤運動の開始！
県では、地球温暖化防止などに向けて、今年4月から県下一斉の「熊本県

「元氣が出る栄養教室」参加者募集！

町では、「元氣が出る栄養教室」を開催します。健康と栄養と運動について、楽しくおいしく健康づくりしましょう。

テーマは、「バランスのとれた食生活と、適度な運動」です。あなたから家族へ健康の輪が広がります。皆さんの参加をお待ちしています。

修了後は、町の健康づくりの輪を広げるボランティア活動ができます。

●期間

7月～平成21年2月（全8回）

●時間

午前9時30分～午後1時

●場所

・町生涯学習センター調理室
・町運動公園

●人数

15人程度

（町民なら誰でも参加できます）

●申込期限

6月23日（月）

●申込方法

役場でお申し込みください。

ノーマイカー通勤デー」を開始しました。

※ノーマイカー通勤とは

マイカー通勤よりも環境負荷のより低い通勤手段（バスや電車などの公共交通機関や、二輪車、自転車、徒歩など）に切り換えることです。

●運動の目的

「熊本県ノーマイカー通勤運動」は、県下全域でマイカー通勤を見直すことで、地球温暖化の防止や光化学スモッグ発生の防止を図ります。また、本運動は、省エネルギーや健康づくりにも効果があります。

「熊本県ノーマイカー通勤デー」参加者募集！

●実施日

毎月第3水曜日

●参加者

マイカーを利用して通勤している人

●申込方法

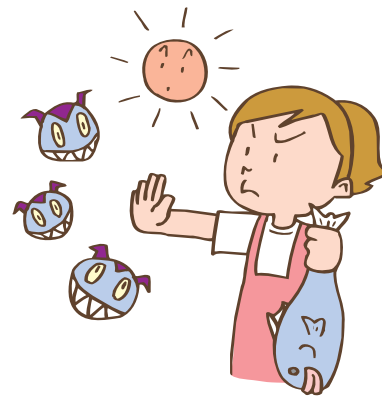
従業員などへのノーマイカー通勤の呼びかけを行う県内の民間事業者や団体、行政機関などを募集し、登録を行います。個人の登録も受け付けますので、ぜひお申し込みください。

●大津町も登録しています！

申し込み・問い合わせ

県環境政策課 環境立県推進室
☎ (096) 222-6600

気をつけよう！食中毒



食中毒は、細菌やウイルスに汚染されたものや、有毒物を飲んだり食べたりすることによって起こります。

●食中毒は家庭でも発生します

家庭の食事が原因の食中毒が全体の20%近くを占めています。あなたの食事作りをチェックしてみましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

- ① 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入する。
- ② 食品は冷蔵庫や冷凍庫に保存しましょう。詰めすぎに注意（7割程を目安に）。
- ③ 包丁やまな板は、洗って熱湯をかけてから使う。肉用、魚用、野菜用と使い分ける。
- ④ 加熱して調理する食品は十分に加熱する。中心部の温度が75℃で1分間以上を目安に。
- ⑤ 食事の前に手を洗う。清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつける。
- ⑥ 残った食品は早く冷えるように浅い食器に小分けして保存する。ちょっとした怪しいと思ったら、捨てる。

食中毒予防の3原則は食中毒の原因菌を

- つかない！
- 増やさない！
- 殺す！

「6つのポイント」はこの3原則から成っています。

これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒を無くしましょう。

●手洗いは食中毒予防の基本

見た目にはきれいでも、手にはたくさんの細菌がついています。こまめ丁寧な手洗いを習慣づけましょう。



食中毒を防ぐ手の洗い方

1. 指輪や時計ははずす。

2. 石けんをよく泡立て、20秒以上もみ洗いする。

3. 流水でよくすすぐ。

4. 乾いた清潔なタオルで水気をふき取る。

