指定暑熱避難施設
クーリングシェルター

暑さをしのげる場所として、ご自由に利用ください！

■開設期間　令和７年６月１日（日）から９月３０日（火）まで

■開設場所
※各センター及び各郵便局では、イベントや営業状況等によってご利用になれない場合もあります。

①常　時（警戒情報の発令に関係なくご利用いただけます。）

施　設　名	開設場所	開設時間	休　館　日
町民センター	教養娯楽室Ｂ （こいもちゃん広場）	９：00～21：00	月曜日
あったからんど	いちいＡの間 （和室）	12：00～22：00	な　し
総合体育館	全　館	９：00～21：00	な　し

②熱中症警戒情報（熱中症警戒アラート）が発令時ご利用いただけます。

施　設　名	開設場所	開設時間	備　　考
種川構造改善センター	会議室、研修室Ｂ	10：00～16：00	な　し
金原基幹集落センター	会議室		
神丘構造改善センター	会議室、研修室 Ａ・Ｂ		
八東交流センター	和室		
クアプラザピリカ	大広間	９：00～17：00	大広間に宿泊客がいる場合は、他の客室を使用します

③熱中症特別警戒情報（熱中症特別警戒アラート）が発令時ご利用いただけます。
※②の施設もご利用いただけます。

施　設　名	所在地	開設時間	備　　考
今金郵便局	今金153	９：00～17：00	土日祝日除く
花石郵便局	花石148-2		
種川郵便局	種川366-2		

■発令の基準
- 熱中症特別警戒情報（熱中症特別警戒アラート）→ 道内の暑さ指数が35に達する場合
- 熱中症警戒情報（熱中症警戒アラート）　→ 渡島・檜山の暑さ指数が33に達する場合

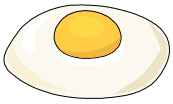
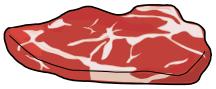
※発令された場合は、当日の午前９：００に防災行政無線でお知らせいたします。

家庭での食品の取り扱いにご注意ください！

細菌による食中毒は発生件数の約半数を占め、気温が高くなり細菌が育ちやすいこれからの季節、６月から８月にかけて発生しやすいので、予防することがとても大事になります！

【食中毒の種類と原因となる食べ物】

サルモネラ	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター	腸炎ビブリオ
（鶏卵/食肉加工品）	（生肉/井戸水）	（おにぎり/調理パン）	（鶏肉/レバー）	（刺身/漬物/寿司）

【共通の予防方法】

食中毒予防の３原則

食中毒菌を

「付けない、増やさない、やっつける」

①いつも「清潔」にしましょう。（付けない）

◆調理や食事の際は、手洗いをしましょう。

⇒石けんをよく泡立てて１分以上、丁寧に洗い流水ですすぎます。

◆調理器具の手入れもしっかりと。

⇒まな板、包丁はその都度よく洗い、熱湯をかけてから使うとより安全です。

②すばやく「冷却・食事」をしましょう。（増やさない）

◆冷蔵庫・冷凍庫に食品をすばやく保存しましょう。

⇒購入する時は、消費期限の確認をして買い物が終わったらまっすぐ帰ろう。帰ったらすぐ冷蔵庫、冷凍庫で冷やす。入れるのは７割程度にしましょう。

◆料理は作ったらすぐに食べましょう。

⇒残った食事も出しっぱなしにすると危険なので冷蔵庫に片付けましょう。

③しっかり「加熱」しましょう。（やっつける）

◆食中毒菌の致命的な弱点は高温です。

⇒目安は７５度１分以上です。完成したと思ってからあと１分間加熱をしましょう。

今金町保健福祉課健康づくりグループ（としべつ内　☎８２－２７８０）