

犬を正しく飼いましょう

～犬がしてしまったことは飼い主の責任です～

市役所環境政策課 ☎ 0558-76-8002

飼い犬による人への侵害や生活環境汚染など、他人に迷惑をかけてしまったときは、飼い主がすべての責任を負わなければなりません。また、不適正な飼育管理が原因で起こる咬傷事故は、時に人の生命に関わる大きな危害を及ぼすことがあります。

人と動物が共生できる社会を実現するために、愛情と責任を持って犬を飼いましょう。

犬の飼い主の義務

- ①屋外で飼う場合は、鎖で繋ぐ、柵の中で飼うなどして、人や他の動物に危害を加えないようにしましょう。
- ②飼い犬を外に連れ出すときは、制御できる人が行いましょう。
- ③散歩に連れていくときは、適正な長さの鎖やリードを必ず付けましょう。
- ④飼い犬を飼養している場所(犬小屋など)は清潔にしましょう。
- ⑤散歩中の糞尿、ブラッシングによる抜毛は、飼い主が責任を持って必ず片付けましょう。



特に大型犬や、闘犬の血を引く犬などは、おりから脱走しても敷地から出られないようにするなど、二重の脱走防止策を講じましょう。

リードから離して散歩する人もいますが、過信は禁物です。犬が苦手な人もいます。飛び出しによる交通事故の危険もあります。

飼い犬が人をかんだ時は

飼い犬が人をかんだ時、飼い主は直ちにその旨を市に届け出る義務があります。必ず環境政策課（大仁庁舎）までご連絡ください。

愛犬の面倒は最後まで

縁があって、家族同様に過ごした犬です。老齢になっても、病気になっても、最期まで飼い続けてください。

水切りを徹底

野菜などの不要部分をあらかじめ取り除き、必要な部分だけ洗いましょう。
水切りネットを活用しよう
濡れた生ごみを水切りするだけで約10%の減量ができます。



生ごみを出さない

食材を買いすぎない
野菜などを丸ごと買って腐らせてしまうより、カット野菜などを利用してみては。
食べ残さない
好き嫌いせず
食べ残さない
ことが、生ごみを出さない基本です。
使えない部分を分けて洗う
野菜などの不要部分をあらかじめ取り除き、必要な部分だけ洗いましょう。



リサイクル

EMぼかしの活用
密閉式容器に水切りした生ごみを入れ、EMぼかしをふりかけ堆肥を作ります。
機械式生ごみ処理機の活用
屋内で生ごみの堆肥化や減量化ができます。
コンポスターの活用
庭に直接設置し、水切りした生ごみを入れて土などを混ぜ堆肥にします。
EMぼかしは利用登録による無料配布、生ごみ処理機、コンポスターは購入補助制度があります。いずれも事前にご連絡ください。
市役所廃棄物対策課
☎ 055(949)6805



野生鳥獣の捕獲・飼養は禁止です！

鳥獣保護管理法では、原則として、野生の鳥獣を捕えることを禁止しています。発覚した違反事例では、違法と知りつつ密猟し、飼っていたケースが目立ちます。違法な捕獲や飼育などは、警察による摘発の後、鳥獣保護管理法違反で送検され、懲役または罰金刑の対象となり、違反内容によっては、新聞報道されるケースもあります。

- ・許可なく野生鳥獣を捕獲した場合… 懲役1年以下、または100万円以下の罰金
- ・違法に捕まえた野生鳥獣を飼育、販売、譲渡、譲り受け、加工した場合… 懲役6カ月以下、または50万円以下の罰金



特に、野鳥（メジロ、オオルリ、ヤマガラ）の密猟、違法飼育が後を絶ちません。自然界には多くの生物が、それぞれ生態系の一部となり、バランスを保って生きています。個人の所有物にしようせず、距離を置いて、自然界に生きる野鳥たちのあるがままの姿を見守ってください。

静岡県自然保護課 ☎ 054-221-3332
市役所農業商工課 ☎ 0558-76-8003



急に暑くなった日は特に注意！

7月・8月は熱中症のピークです！

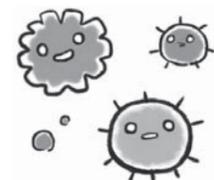
熱中症が起こるのは野外ばかりとはかぎりません。特に、温度を感じる能力や汗をかく能力が低下している高齢者や、汗をかきやすく水分摂取がうまくできない乳幼児は注意が必要です。

◆熱中症予防5つのポイント◆

- 1 日傘・帽子を使用する
- 2 日陰を利用する
- 3 涼しい服装をする
- 4 のどが渇いていなくても水分をこまめにとる
- 5 こまめに休憩をとる

熱中症にかかったとき、気づかずに放っておいたり、無理に頑張ったりすると、どんどん重症化する恐れがあります。早く気づき、適切な処置を行いましょう。

市役所健康づくり課
☎ 055-949-6820



食中毒にご用心！

気温や湿度が高い季節は食品が傷みやすく、取り扱いに注意が必要です。腹痛や下痢、おう吐などの症状が急に出たときに疑われるもののひとつが「食中毒」です。食中毒は、飲食店などで食べる食事だけでなく、家庭の食事でも発生しています。食中毒を防ぐのは、食材を選び、調理する皆さん自身です。

市役所健康づくり課
☎ 055-949-6820

