

働いている 調理師の皆様へ

○調理師法では、調理業務に従事している調理師の方は、2年ごとに、12月31日現在の調理従事場所等を届け出なければならないと定められており、今年は届出の必要な年となっています。

○届出が必要な調理師の方とは、次の施設、店舗で調理の業務に従事している調理師の方です。

□寄宿舎、学校、病院、事業所、社会福祉施設、介護老人保健施設、その他多数人に飲食物を調理して提供している施設

□飲食店営業、魚介類販売業、そざい製造業

○届出は、あなたが働いている地域を担当区域としている社団法人北海道全調理師会天塩支部(留萌保健福祉事務所天塩支所内:天塩町新栄通9丁目、電話2-2288)に、平成21年1月15日までに届けてください。郵送もできます。

○届出用紙は保健福祉事務所天塩支所に備えてあります。

●詳しくは、**北海道全調理師会(電話011-511-1351)**及び**北海道保健福祉部地域保健課(電話011-231-4111内線25-473)**または最寄の保健福祉事務所、支所にお問い合わせください。

歩行型除雪機による 事故を防ごう!!

毎年、雪のシーズンになると除雪機による事故が多発しています。除雪機を使う際には、次の点に注意して操作しましょう。

(1)作業を行う前に、必ず取扱説明書をよく読んで、正しい使い方を理解しましょう。

(2)雪詰まりを取り除くときは、必ずエンジンを停止し、回転部(オーガ、ブロワ)が完全に停止してから雪かき棒を使って行いましょう。

(3)回転部に近づくときは、必ずエンジンを停止し、回転部が完全に停止してから作業を行いましょう。

事故のない 楽しいスキーを

最近、スキー場では技量の違いに加えて、様々なスキーやスノーボードを使用する人々が混在しており、充分な注意が必要です。

また、自分勝手な滑りは周りの迷惑になるばかりか、不注意による人ととの衝突や立ち木等への衝突など大きな事故につながる恐れがあります。

安全にスキー等を楽しむために、次のことに十分注意しましょう。

○滑る前にはウォーミングアップ、金具のチェックを忘れずに。

○自分の技量や、斜面、雪質、天候などの状況に応じて、無理な滑りはしないようにしましょう。

○滑り始めや、他のコースへの合流、斜面を横切るときには、周りをよく確認し、他の人の滑りを妨げないようにしましょう。

○ゲレンデの中央に立ち止まつたり座り込んだりすることはやめましょう。

○標識や掲示、注意事項を守り、パトロールの指示に従いましょう。

○風雪などで視界が不良のときは、無理をせずスキー等を中止しましょう。

スキー場はみんなが楽しむところです。スキー場のルールを守ることはもちろん、ゴミを散らかさないなどの基本的マナーを忘れずに守りましょう。

中小・小規模企業を 全力をあげて応援します!

●緊急保証の対象業種を618業種に拡大しました。

・対象業種の方は、一般保証8千万円に加えて、別枠で8千万円(担保がある方は、一般保証2億円に加えて、別枠で2億円)までの保証を利用できます。

※対象業種については、ホームページ(<http://www.chusho.meti.go.jp>)でご確認ください。

●セーフティネット貸付は、業種を問わず利用可能です。

・全業種の方が、4億8千万円(中小企業の方)、4千8百万円(小規模企業の方)まで利用できます。

お問い合わせ先

北海道経済産業局

産業部中小企業課

電話: 011-709-2311

(内線:2575~2578)

011-709-1783(直通)

URL:<http://www.hkd.meti.go.jp/index.htm>

E-mail:hokkaido-chusho@meti.go.jp

1月10日は「110番の日」

110番を正しく利用していただくため、毎年1月10日を「110番の日」と定めています。

110番のかけ方のポイント



- | | |
|--------------|----------------------------|
| ①何があったのか | ④犯人の特徴は |
| ②何日の何時か | ⑤どんな状況か、けが人はいるか |
| ③場所、目印となるものは | ⑥あなたの住所、氏名、電話番号、事件・事故との関係は |

お問い合わせ先

天塩警察署 電話2-2110