

家屋の解体工事を行うときは 町営水道または県営水道に 水道工事の申請が 必要です

使用しなくなった家屋等を解体する場合には、給水装置（お客様の家に配管されている水道管や蛇口など）も同時に解体することになりますので、事前に町営又は県営水道への給水装置工事の撤去申請をする必要があります。

撤去申請せずに解体工事を行うと、給水装置の無届工事となり、条例違反になってしまいます。また、不用意な解体は意図せず水道管を破損させ漏水を発生させてしまう恐れがあります。

漏水が発生すると、近隣が断水や減水になることや、職員の緊急対応業務が発生し住民サービスに支障をきたす等の影響を与えることになります。

そのため、解体の際は必ず、給水装置工事の改造・撤去申請をお願いします。

なお、給水装置工事の申請は、町、県が指定した給水装置工事業業者に依頼してください。

不明な点がありましたら、以下の照会先まで相談してください。

照会先 町営水道に関しては：上下水道温泉課水道工務係 ☎85-9569

県営水道に関しては：箱根水道パートナーズ(株) ☎82-4306



道路ふれあい月間

「朗らかに『お先にどうぞ』が言えた朝」

※令和4年度「道路ふれあい月間」推薦標語入選作品

国土交通省主唱のもと毎年8月に全国で実施される「道路ふれあい月間」中に、道路の正しい利用を啓発・推進しています。

道路は公共の空間であり、緊急時には避難や救急活動の通路になるなど、私たちの暮らしに密接に関わっています。

道路を広く、正しく、美しく利用していただくため、皆さんの協力をお願いします。

◎町道敷地内で次の作業や工事をする場合は、届け出が必要です。

- ・路面や路肩部分の工事（特に自宅進入路前）
- ・道路内への工事用施設や看板などの設置
- ・家庭内排水などを目的とした道路内への管などの埋設

◎個人および法人敷地内の立木から道路内に枝が伸びている場合は、伐採してください。



8月10日は「道の日」

照会先 都市整備課 ☎85-8600

マイナンバーカード 専用窓口開設 (夜間休日)

日時 8月3日(水)・17日(水)
17時15分～19時15分
8月6日(土)・14日(日)
8時30分～12時

場所 役場本庁舎2階
町民課窓口係

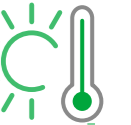
取扱事務

- ◎マイナンバーカードの受け取り・申請（顔写真撮影+オンライン申請+郵送受け取り可）
- ◎電子証明書の更新・発行
- ◎マイナポイント申込支援
- ※マイナンバーカード事務以外の取り扱いはありません。

照会先 町民課 ☎85-7160



熱中症予防のために



熱中症は気温などの環境条件だけでなく、体調や暑さに対する慣れなどが影響して起こります。気温がそれほど高くない日でも湿度や風の状況によっては、熱中症のリスクは高まります。

持病のある人、幼児や高齢者、肥満の人、暑さに慣れていない人は、特に注意が必要です。

◆症状（軽度～中等症）

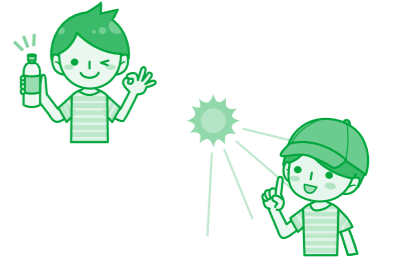
- めまい、立ちくらみ、筋肉痛、汗が止まらないなど
- 頭痛、吐き気、体がだるい、気力がないなど
- ※早めに症状に気づき、涼しい場所への避難、体を冷やす等の対処をすることが大切です。

◆予防方法

- ◎こまめな水分・塩分補給を
- ◎風通しのよい涼しい服装で
- ◎室温はエアコン等で調整を
- ◎日陰や涼しい場所で休憩を
- ◎外出時、日傘や帽子の活用を

◆熱中症警戒アラートについて

熱中症警戒アラートは、熱中症の危険性が極めて高い暑熱環境になると予想される日の前日夕方または当日早朝に都道府県ごとに発表されます。発表されている日には、外出を控え、暑さを避けるなど予防行動を積極的にとりましょう。



照会先 さくら館 ☎85-0800



食中毒に注意してください!



細菌が原因となる食中毒は高温多湿の時期に多く発生します。

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）食品は、店内での飲食に比べて調理から食べるまでの時間が長くなります。すみやかに食べるようにしてください。

食中毒菌は肉眼では見えず、食品に菌が付いていても臭い・味・色は変わらないことがほとんどです。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を防ぎましょう。

【食中毒予防の3原則】

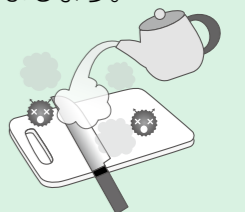
原則1 細菌をつけない

調理の前、生ものなどをさわった後、トイレの後などは、手をよく洗いましょう。肉や魚を保存するときは、他の食品にふれないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。



原則2 細菌を増やさない

傷みやすい食品は室内に放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。調理した食品は早めに食べましょう。



原則3 細菌をやっつける

加熱調理をする食品は中心部まで十分に火を通し、特に肉は生で食べないようにしましょう。ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、定期的に消毒しましょう。

照会先 小田原保健福祉事務所食品衛生課 ☎0465-32-8000（代表）