

犬や猫を飼っている皆さんへ



最近、犬や猫の飼い方についてのモラルが問われています。

○捨てないで、最後まで責任を持って飼いましょ

捨てられた犬や猫は、野良犬・野良猫になり一生不幸に暮らすことになります。犬や猫は家族の一員です。責任と愛情を持って終生飼育しましょう。

※犬や猫を捨てることは、犯罪行為です。法律により処罰(50万円以下の罰金)されます。

※野良犬・野良猫や野生の動物にエサを与えないでください。近隣の迷惑になるだけでなく、不幸な動物を増やす結果となります。

○フンの始末は、飼い主の責任です

犬や猫のふんをそのままにすると、近隣の迷惑となってしまいます。散歩に行くときは、ふんの始末ができるものを必ず持ち、責任を持って処理しましょう。

○放し飼いはやめましょ

犬の放し飼いや公共の場所で犬を放すことは、法律で禁止されています。散歩の時や夜もきちんとつないでおきましょう。

※首輪やリードは消耗品です。こまめにチェックして、古くなって壊れる前に取り換えましょ。

○不妊去勢措置を行いましょ

現在、年間約40万頭の犬や猫が「飼う人がいない」という理由で、殺処分されています。望まれない繁殖は動物にとっても不幸なことです。生れてくるすべての命に責任が持てないのならば、不妊去勢措置などの繁殖制限措置を行いましょ。

○登録と年1回の狂犬病予防注射を必ず行いましょ

狂犬病は人や犬の命を奪う恐ろしい病気です。年に1回の狂犬病予防注射は必ず受けさせましょ。

また、犬の登録を行いましょ。鑑札や狂犬病予防注射済票は必ず、首輪などに装着しましょ。迷子札の代わりにもなり、万が一の時に役立ちます。

問 税務住民課 環境対策係 ☎57-8579

繁殖期の野鳥保護および指導取締強化月間

春は野鳥の繁殖期です。巣立ちしたヒナが落ちていても、必ず親鳥が保護するので拾わないようにしましょう。

また、県では5月10日(日)からの1カ月間を指導取締強化月間と定め、違法捕獲などの防止に取り組んでいます。皆さんのご理解とご協力をお願いします。

なお、メジロの愛がん飼養目的の捕獲につきましては、鳥獣の乱獲を助長するおそれがあることから、平成24年4月1日から、新たな捕獲の許可はしていません。

問 ▽経済課 農林振興係 ☎57-8504

▽玉名地域振興局林務課 ☎74-2138

狂犬病予防注射を受けさせましょ

狂犬病予防集合注射を実施します。都合のよい会場で注射を受けさせてください。注射料金は3,070円(注射料2,570円、注射済票交付手数料500円)です。新規登録を併せて行う場合、鑑札交付手数料3,000円も必要です。なお、会場に来られない場合には往診を行います。注射料金のほかに往診料2,000円が必要です。往診を希望する人は事前に連絡をお願いします。

平成30年度狂犬病予防集合注射日程表

日程	注射場所	時間
5月25日 金	B & G海洋センター	9:00 ~ 10:30
	JAたまな 旧大原支所	11:00 ~ 12:00
	JAたまな 旧坂下地区支所	13:30 ~ 14:30
	久重北公民館	15:00 ~ 16:00
5月26日 土	JAたまな 旧賢木支所	9:00 ~ 10:00
	四ツ原集会所	10:30 ~ 11:30
	南町民センター	13:00 ~ 14:00
5月27日 日	南関町役場	14:30 ~ 16:00
	小原公民館	9:00 ~ 10:00
	古小代の里公園	10:30 ~ 11:30

狂犬病の発生

1950年以前、国内では年に数百頭の犬が狂犬病と診断され、年間数十人以上のヒトが狂犬病に感染し亡くなっていました。その後、狂犬病予防法が施行され、犬の登録、予防注射、野犬などの抑留が徹底され、我が国では狂犬病を撲滅する事に成功しましたが、日本の周辺国を含む世界のほとんどの地域で依然として発生しており、毎年55,000人以上が狂犬病で亡くなっています。日本は常に侵入の脅威にさらされていて動物の輸入検疫や輸入届出など、海外からの狂犬病の侵入を防止するための取組みが実施されていますが、それでも狂犬病の侵入を完全には防ぎきれるとはいきれません。そのため、万一に備えた予防注射が重要です。

狂犬病は、効果的な治療法がなく、発症するとほぼ100パーセント死亡します。また、感染しているのかどうかは発症するまでわかりません。しかし、狂犬病は予防注射で予防することができるので、1年に1回狂犬病予防注射を必ず受けさせましょ。

問 税務住民課 環境対策係 ☎57-8579

食中毒に注意しましょ

遠足や運動会、ハイキングなど、イベントが多い季節になりました。気温が高くなると食中毒が起こりやすくなります。食品の衛生的な取り扱いを心がけましょ。

お弁当を作るときは

- ・必ず食べる当日に作りましょ
- ・作る前、食べる前には手をよく洗いましょ
- ・食品には熱をしっかりと通し、十分に冷ましてから清潔な箸で弁当箱に詰めましょ
- ・お弁当は涼しいところで保管し、早めに食べましょ
- ・食べ残しの食品は、思い切って捨てましょ

バーベキューなどをするときは

- 生肉には0-157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付いている可能性があります。
- ・生肉と野菜は別々に盛りつけましょ
- ・「焼くときの箸」と「食べるときの箸」は区別しましょ
- ・肉は中心部まで十分に加熱して食べましょ

ハイキングや魚釣りをするときは

- 有毒植物やフグなどの自然毒による食中毒が毎年発生しています。
- ・見慣れない野草やフグなどの素人調理はしないようにしましょ

問 有明保健所 ☎72-2184