

順次

市の施設 再開 しています

利用制限・条件あり

市は、5月21日の緊急事態宣言解除に伴い、市の施設を順次再開しています(利用制限等あり。一部閉鎖施設あり)。利用の際は、各自で感染予防対策を行っていただきますよう、ご協力をお願いします。施設の状況について詳しくは、市のホームページまたは各施設=下表参照=へ問合せを。



市のホームページ

施設利用時の感染予防対策

- マスクの着用、手洗いや手指消毒の実施、咳エチケット
 - 利用者間の十分な間隔の確保
 - 体調不良時の利用自粛
 - 各施設での利用制限の厳守
- ※ 利用する施設によっては、感染者発生時の対応のため、利用者の連絡先を把握することがあります

再開している施設一覧

※利用制限・条件があります。必ず確認の上、ご利用ください。市外局番のないものは《0798》

施設	問合せ
文化・教室・学習施設	
図書館・図書館分室	33・0189
公民館	各館へ
若竹生活文化会館	67・7171
男女共同参画センターウエーブ	64・9495
大学交流センター	69・3155
消費生活センター	69・3156
市立郷土資料館	33・1298
名塩和紙学習館	0797・61・0880
平和資料館	33・2086
西宮市貝類館	33・4888

施設	問合せ
文化・教室・学習施設のつづき	
山東自然の家	079・676・4100
甲子園浜自然環境センター	49・6401
環境学習サポートセンター	67・4520
ホール、ギャラリー、市民会館	各施設へ
西宮市大谷記念美術館	33・0164
子育て・福祉施設	
子育て総合センター、児童館・児童センター、子育てひろば、みやっこキッズパーク	39・1521
総合福祉センター(プール、トレーニング室、体育室は休業)	各窓口へ

施設	問合せ
集会施設	
市民館	各館へ
共同利用施設	各館へ
市民交流センター	65・2251
広田山荘	71・8380
船坂里山学校	078・904・1971
勤労福祉施設	34・1662
芦乃湯・大黒会館	35・3318

施設	問合せ
運動・公園施設・その他	
体育館等運動施設	各施設へ
北山緑化植物園	72・9391
リゾ鳴尾浜	42・2161
リサイクルプラザ	22・6655
西宮浜産業交流会館	32・8888
西宮市情報センター	32・8899
クリエートにしのみや	41・7676

※①甲山自然環境センター、②老人福祉センター、③老人いこいの家は、6月15日再開予定です。詳しくは①みどり保全課(35・3678)、②③高齢福祉課(35・3077)へ問合せを

※公園施設の広場や大型複合遊具も使用できます。ただし、甲子園浜海浜公園・御前浜公園での飲酒や宴会、バーベキュー等は引き続き禁止しています

これからの季節 特に注意！ 家庭内食中毒を防ぐために



毎年、全国で多くの食中毒が発生しています。令和元年(2019年)は、県内で39件、1069人の患者が報告されました。

食中毒の原因物質は、細菌・ウイルス・寄生虫などがあり、細菌ではカンピロバクターによる食中毒が最も多く発生しています。

食中毒は、家庭でも発生することがあるため注意が必要です。次の予防ポイントを守りましょう。

菌やウイルスを付けない～洗浄・消毒をしっかりと

調理作業前や肉・魚介類・卵を触った後などは必ず石けんで手を洗いましょう。また、これらの調理に使用した器具などは、食中毒菌やウイルスが付着していることがあります。

これらの器具をそのまま別の調理に使うと、二次汚染につながり危険です。洗浄・消毒して使うほか、まな板や包丁などは、肉・魚・野菜専用としてそれぞれ使い分けると予防に効果的です。

菌を増やさない～保存温度に注意を

冷蔵・冷凍保存が必要な食品を購入したら、すぐに持ち帰って冷蔵・冷凍庫に入れましょう(保存温度は、冷蔵は10℃以下、冷凍はマイナス15℃以下に)。

調理したものは時間がたつと菌が増えます。また、細菌の中には毒素を産生するものがあり、通常の加熱では壊せない毒素もあります。加熱調理後は、なるべく早く食べるようにし、保存する場合は10℃以下に冷却し、菌が増えないようにしましょう。

菌やウイルスを死滅させる～加熱は中心部まで

カンピロバクターやその他多くの食中毒菌やウイルスは、十分な加熱で死滅するため、食品の中心部まで加熱(特に肉類は十分に)しましょう。

持ち帰り・宅配等を 衛生管理に注意！

新型コロナウイルス感染症の影響で、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを開始する飲食店が増えています。

持ち帰りや宅配は、店内での飲食と比較すると、調理から食べるまでの時間が長くなることに加えて、これからの季節は気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。

購入・配達後は自宅等での保管は行わず、速やかに食べるようにしてください。

飲食店を営業する人へ

食中毒を予防するために次のポイントを守りましょう。

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定する(鮮魚介類等生ものの提供を避けるなど)
- 施設設備の規模に応じた提供食数とする
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱する
- 小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など、調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)に置かれる時間ができるだけ短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下または65℃以上での保存)を行う
- 消費者に対して速やかに食べるよう、口頭やシールの貼り付け等により情報提供する

問 保健所食品衛生課 (0798・26・3776)

さまざまなジャンルの動画を配信

おうちで楽しむアートな時間



西宮市文化振興財団は、同財団のホームページ上に「おうちでアミティ」を開設しました。このページでは、家でも楽しめる音楽や落語などの動画、工作アイデアなどさまざまなコンテンツを随時更新してお届けします。



問 西宮市文化振興財団 (0798・33・3146)

オンラインでワークショップ！ 西宮ドアーズチャンネル@home

伝統芸能、身体表現、音楽、キッズプログラムなどが気軽に体験できるワークショップフェスティバル・西宮ドアーズ。今年はドアーズを家で楽しめるようにYouTubeチャンネルを開設しました。内容は随時更新予定。



問 西宮ドアーズ実行委員会 (0798・41・7676…午前10時～午後5時、火・土・日曜休み)

今年度のワークショップフェスティバル・西宮ドアーズは中止となりました