新型コロナウイルスに便乗した犯罪に注意しましょう

担 市民文化スポーツ局安全・安心推進課☎582・2911

新型コロナウイルスに便乗した悪質な犯罪が発生しています。犯罪の手口と対策を知り、悪質な犯罪から自分の身を守りましょう。

犯罪発生のポイントと対策

ポイント❶ ニセ電話詐欺

「製薬会社から郵便が届いていないか」「コロナで会社が倒産して借金ができた」と電話がかかってきたら・・・

⬇身に覚えのない話はきっぱり断る。電話を切る。

⬇家族や警察に相談、緊急時には110番通報する。

ポイント❷ フィッシング詐欺

「マスクを無料送付、大量入荷」など、心当たりの無いメールやSMS(ショートメッセージサービス)が届いたら・・・

⬇心当たりのないメールやSMSは開かない。

⬇メールやSMSに記載されたリンクは安易に開かない。

ポイント❸ 悪質商法

「金の相場が上がるので購入しないか」「新型コロナに効くサプリを購入しないか」と言われたら・・・

⬇うまい話を信用しない。

⬇つられて返事をしない、すぐに契約しない。

おかしいなと感じたらすぐに下記相談窓口に相談をするか110番通報をお願いします。

相談窓口

●相談ダイヤル「#9110」

北九州市内警察署相談窓口

●小倉北警察署 ☎583・0110
●小倉南警察署 ☎923・0110
●八幡東警察署 ☎662・0110
●八幡西警察署 ☎645・0110
●折　尾警察署 ☎691・0110
●若　松警察署 ☎771・0110
●戸　畑警察署 ☎861・0110
●門　司警察署 ☎321・0110

傷病手当金(国民健康保険)の支給について

担 保健福祉局保険年金課☎582・2415

給与などの支払いを受けている国民健康保険の加入者が、新型コロナウイルス感染症に感染し、または感染が疑われることにより仕事を休み、給与などの全部もしくは一部の支払いが受けられない場合に傷病手当金が支給されます。

【支給対象期間(支給対象となる日数)】

労務に服する予定だったが労務に服することができなくなった日から起算して3日を経過した日から労務に服することができない期間(労務に服することを予定していなかった日を除く)。

【支給額】

1日当たりの支給額(＝直近の継続した3カ月間の給与収入の合計額÷労務に服した日数×3分の2)×支給対象となる日数

詳細は問住所地の区役所国保年金課へ。

申請窓口

問各区役所国保年金課

●門 司 区 ☎331・1832
●小倉北区 ☎582・3400
●小倉南区 ☎951・4119
●若 松 区 ☎761・5951
●八幡東区 ☎671・2859
●八幡西区 ☎642・1332
●戸 畑 区 ☎881・2391

新しい生活様式に取り組む店舗へ助成を行います

担 産業経済局商業・サービス産業政策課☎582・2050

新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、小売業や宿泊業、飲食業などを営む事業者が行った感染予防の取り組みに要した経費の一部を助成します。

【対象】

4月7日～7月31日の間に行った工事等の経費

【対象経費】

●換気を改善するための換気扇や窓の設置
●飛沫(ひまつ)感染防止の間仕切りの設置
●非接触型自動水栓(蛇口)の設置　など

【助成額】

1店舗あたり対象経費から5万円を控除した額で上限20万円

【申請期限】

8月31日(月)まで

必要書類など詳しくは問を。市のホームページ(アドレスは表紙参照)でもご覧になれます。

申請窓口

新しい生活様式の店舗助成事業受付窓口
(小倉駅北側、西日本総合展示場本館内)
7月31日(金)までの9～16時
※8月1日以降の場所・時間などは未定
問新しい生活様式の店舗助成事業
コールセンター
☎0120・253・375　9～17時

夏場の食中毒に気をつけましょう

梅雨から夏にかけての高温多湿な時期は、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい季節です。家庭での食事作りなどにおいて、食中毒予防三原則を意識して、予防に取り組みましょう。

食中毒予防三原則

①細菌をつけない

手や食材などには食中毒を起こす細菌がついていることがあります。小まめな手洗い、食材や調理器具の洗浄の徹底が大切です。

②細菌を増やさない

食品についた細菌は、時間の経過とともに増殖していきます。作った料理は、なるべく早く食べましょう。

③細菌をやっつける

ほとんどの細菌は、加熱することで死滅します。肉や魚はもちろん、野菜も加熱して食べれば食中毒のリスクを減らすことができます。特に肉は中心まで加熱することが大切です。

テイクアウトやデリバリーを利用するときは注意を

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う外出自粛などにより、利用機会が増えているテイクアウトやデリバリーの料理は、調理後速やかに食べることを前提に作られています。サービスの利用方法が不適切だと食中毒の原因となるため、次のことに気をつけて利用しましょう。

①すぐに持ち帰る

テイクアウトの料理を買ったら寄り道せずに早く帰りましょう。特に、車の中など暑くなる所に放置するのは止めましょう。

②早く食べる

テイクアウトやデリバリーの料理は、購入後、早めに食べましょう。

③手を洗う

テイクアウトやデリバリーに限らず、食べる前には手を洗いましょう。

問保健福祉局東部生活衛生課
(門司区、小倉北区、小倉南区)
☎522・8728

問保健福祉局西部生活衛生課
(若松区、八幡東区、八幡西区、戸畑区)
☎642・1818