

世田谷区公契約条例とその取組み

この条例は、区が事業者と結ぶ契約(公契約)に関する基本方針と区長や事業者の責務などを定めたもので、適正な入札手続きを実施し、労働者の適正な労働条件の確保、事業者の経営環境の改善などを通じて、地域経済の活性化、区民福祉の向上を図ることを目的としています。

この条例に基づき、区長の附属機関である「世田谷区公契約適正化委員会」からの意見も踏まえ、以下の取組みを実施しています。

●労働報酬下限額

予定価格が一定額以上の公契約において、事業者が労働者に支払う労働報酬の下限とすべき額として、「労働報酬下限額」を定めています。現在、工事請負契約では都の公共工事設計労務単価の85%相当額、委託業務等の契約では1時間当たり1330円となっています。

●労働条件確認帳票

予定価格50万円超の契約の締結にあたり、事業者の方に労働条件確認帳票の提出をお願いしています。この帳票により、公契約に従事する労働者の賃金や労働時間などの労働条件が適正であることを確認しています。帳票はどなたでも、経理課や教育総務課の窓口で閲覧できます。

●世田谷区建設工事総合評価方式入札

条例の趣旨を反映させ、ダンピング(不当廉売)を防止し、品質と価格のバランスを競う入札をめざす建設工事総合評価方式入札を、4年度から試行実施しています。

●変動型最低制限価格制度

委託契約において過度な低価格入札を抑止し、効果的なダンピング対策を実現できるよう、変動型最低制限価格制度を5年度から実施しています。

問経理課 ☎5432-2965 FAX5432-3046 区HPQ 196799

7月は「せたがや食品衛生月間」です 7月20～26日は区の「健康づくり推進週間」です

せたがや健康フェス2024

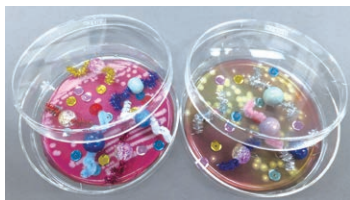
内容／子ども向けワークショップ、講演・ステージ、体験・展示コーナーなど

※コーナーにより、受付・開催時間が異なります。

日 7月20日(土)午前11時～午後5時 ▲ミクロの世界を作ろう

場 玉川高島屋S・C西館1階アリーナホール・サロン(玉川3-17-1)▶

問世田谷保健所健康企画課 ☎5432-2354 FAX5432-3019
区HPQ 209545



肉を生や加熱不十分なまま食べるのはやめましょう

「新鮮な肉なら生で食べても安全」は間違いです。新鮮な肉にも食中毒菌がついていることがあります。肉は十分に加熱してから食べましょう。また、肉を湯せん等で加熱調理する、いわゆる低温調理は、レシピ通りに加熱しても、肉の大きさや厚さ等で加熱状況が変わるため、注意が必要です。肉の中心部まで十分に加熱されているか、きちんと確認しましょう。



湯温60℃で30分間加熱したものの
中心部温度は50℃程度しかなく、▶▶▶
加熱殺菌しきれなかった鶏むね肉

手洗いで食中毒を防ぎましょう

▶なぜ手洗いが必要?

手には目に見えない多くの病原体が付着しており、体内に入ると腹痛や下痢等を引き起こすことがあります。ウイルスや細菌による食中毒や感染症の予防には手洗いが有効です。

▶手は2度洗いを習慣に

石けんで10秒間の手洗いを2回行くと、60秒間の手洗いを1回行う以上の効果があります。

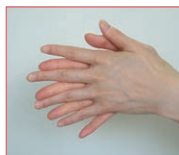
また、手洗いの後、清潔なタオルで水分をしっかりと拭き取ることで、手に残っている病原体をさらに減少させることができます。

▶正しい手の洗い方は?

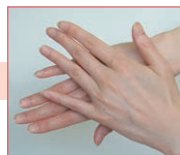
まず、流水で目に見える汚れを落とします。次に、石けんをつけて、よく泡立て、汚れを落としていきます(図①参照)。汚れの落ちにくい指の間や指先、爪の部分、親指や手首等を念入りに洗います(図②参照)。最後に石けんを流水でよく洗い流します(2度洗いは、この一連の流れを2回繰り返します)。お湯を使うとより効果的です。

手洗い後は清潔なタオル等でしっかり拭いてください。

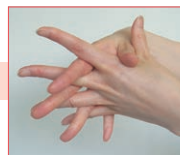
図①



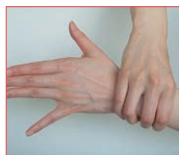
てのひら



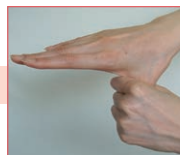
てのこう
(ひだり・みぎ)



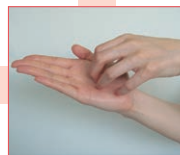
ゆびのあいだ



てくび
(ひだり・みぎ)



おやゆび
(ひだり・みぎ)



ゆびさき
(ひだり・みぎ)

図②



2回繰り返しましょう

夏の食中毒に注意【食中毒予防の3原則】

食中毒菌を①つけない②ふやさない③やっつける

この3原則は特別なものではなく、誰でもできる簡単な方法です。食中毒予防の3原則をしっかり守り、食中毒を防いで、暑い夏を元気に乗り切りましょう。

①つけない【清潔】

調理の前、生の肉・魚・卵を扱った後、トイレの後、食事の前等には、しっかり手を洗いましょう。

生の肉や魚から出たドリップ(汁)には食中毒菌がいます。

生の肉や魚に使った包丁・まな板は、使用のつどきれいに洗い、消毒し、よく乾燥させましょう。また、ドリップが他の食品を汚染しないよう、肉料理の前にサラダを作る等調理の順番を工夫しましょう。

食品は、フタつきの容器やラップを使って保管しましょう。

②ふやさない【迅速・冷却】

要冷蔵の食材やできあがった料理は、長時間室温に置かないようにし、早めに食べ切るようにしましょう。

冷蔵庫の中身は7割ほどにおさえ、詰め込み過ぎないように注意しましょう。

冷凍品の解凍は、冷蔵庫や電子レンジを使い、自然解凍は避けましょう。

③やっつける【加熱・殺菌】

加熱調理食品は十分に加熱しましょう。中心部で75℃ 1分以上(ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝等は85℃～90℃ 90秒以上)の加熱が目安です。

包丁・まな板・布巾・スポンジ等も、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。

問世田谷保健所生活保健課 ☎5432-2911 FAX5432-3054