

申請を
お忘れなく



訪問介護利用者負担額が 減額される場合があります

市では、介護保険施行以前（平成11年度中）に訪問介護サービスを利用していた方や障害者の方を対象に、平成十六年度までの経過措置として、訪問介護利用者負担額の減額を行っています。

該当する方は、介護保険課へ申請してください。

減額の内容

介護保険の訪問介護（ホームヘルパー）の利用者負担額を3%、または6%（通常は10%）に減額

減額の期間
七月一日～平成十六年六月三十日

対象となる方

(1) 老人(六十五歳以上)の場合

次の からの 要件すべてに該当する方

要介護認定、または要支援認定を受けていること。

平成十一年度中に、老人福祉制度のホームヘルパーを利用した実績があること。

対象者の世帯の生計中心者が、平成十一年度から引き続き所得税非課税であるか、または対象者の世帯が、平成十一年度以降生活保護受給世帯であること。

(2) 障害者の場合

次の 条件を満たす方で、
のA、またはBに該当する方

生計中心者が、所得税非課税世帯、または生活保護受給世帯に属する方

A 六十五歳到達前の一年間に、障害者福祉制度のホームヘルパーを利用していた方で、六十五歳に到達したことで介護保険の対象者（要介護・要支援）となった方

B 特定疾患から生じた身体上・精神上的の障害が原因で、要介護・要支援状態となった、四十歳から六十四歳までの方

詳しくは、介護保険課（内線158）へどうぞ。

介護保険課からおわびと訂正のお知らせ
六月十五日号五頁下段右側「社会福祉法人等利用者負担減額について」の中で、一行目の「市内の社会福祉法人（とき陶生苑・土岐市社会福祉協議会）」の部分は「社会福祉法人などの利用者負担減免措置実施事業所」、四行目の「利用者負担額を6%に減額」の部分は「利用者負担の1/2に減額」の誤りでした。おわびして訂正します。



夏場は危ない!

食中毒・O-157(腸管出血性大腸菌感染症)にご注意を

蒸し暑い夏は、食中毒菌が増殖するのに最も適した季節。食中毒菌は、いたるところに存在しますが、その菌を「付けない」「増やさない」「殺菌する」ことが、食中毒を予防するための三大原則です。



食中毒菌を付けないために

「洗う」

食物を取り扱うときは、必ず手を洗いましょう。調理器具も、肉や魚、卵を扱った後は、洗剤でよく洗い、熱湯をかけて殺菌を。



食中毒菌を増やさないために

「冷蔵庫で保管」

調理した食品は、できるだけ早く食べましょう。

また、食品の保管は冷蔵庫や冷凍庫で。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下を維持できるよう、温度管理をしましょう。詰め過ぎは冷気の循環が悪くなるので、詰める量は7割程度に。



食中毒菌を殺菌するために

「加熱」

食中毒菌のほとんどは、加熱を十分に行うことで殺菌することができます。中心部の温度が75℃で1分以上の加熱を目安に、食品の中心まで十分に加熱しましょう。



(資料提供 = 厚生労働省)

詳しくは、東濃地域保健所生活衛生課（☎231111・内線357）へどうぞ。