



※のお願い！
敷地内の雪は道路に出せないうつろにこまごま。

税の申告が始まります ~お早めどうぞ~

所得税と住民税の申告は、3月15日(月)までです。所得税の申告については、「前年の申告書控え」や「確定申告の手引き」などを参考にご自分で作成し、郵送等でお早めに提出してください。申告会場にお越しの際には「印鑑」「前年の申告書控え」および必要な書類をご持参ください。また、来場の際には公共交通機関をご利用ください。

区分	住民税の申告 (市・道民税) ※所得税申告済みの方は不要。	区分	所得税の還付申告 (給与所得者・年金受給者)	所得税の確定申告
会場	中央区役所 1階ロビー (中央区南3西11)	会場	札幌市教育文化会館 3階 (中央区北1西13)	札幌中税務署 (中央区大通西10 札幌第二合同庁舎) 札幌西税務署 (西区発寒4-1)
期間 及び 時間	3月1日(月)~3月15日(月) 午前8時45分~ 午後5時15分 ※土・日曜日は休みです。	期間 及び 時間	2月1日(月)~2月26日(金) 午前9時30分~午後4時 ※各会場とも土・日曜日、祝日は休みです。 なお、札幌市教育文化会館は、2月8日(月)、22日(月)は休館日です。また、札幌西税務署では2月21日、28日の日曜日にも確定申告の受け付けを行います(札幌中税務署は開庁していません)。	2月16日(火)~3月15日(月) 午前9時~午後5時
詳細	中央区役所課税課市民税係 ☎231-2400 (内線) 282~287、252、290、 529、410~412	詳細	札幌中税務署 ☎231-9311 札幌西税務署 ☎666-5111 ※自動音声案内にしたがってお問い合わせください。	 部分の中税務署 それ以外の方は西税務署が 管轄です。

※「中央区民センター1階ギャラリー」での還付申告会場は開設しませんのでご注意ください。
 ※国税庁ホームページ (<http://www.nta.go.jp>)の「確定申告書等作成コーナー」を利用すると確定申告書が簡単に作成できます。
 自動で検算もでき、計算誤りを防止できますので、ぜひご利用ください。さらにe-Tax^{インターネット}を使えば、直接電子申告ができます。
 詳しい手続きは国税庁ホームページを参照してください。
 ※前年、税務署などの会場でパソコンを利用して申告された方で「お知らせはがき」が届いた方は、そのはがきも持参してください。

	主な発生食品	発生状況	予防策	原因微生物など
主食類 ／ 加熱食品	おにぎりなど	手指の傷などから、菌が食品に付くことが原因。	手洗いを徹底し、温度管理に気を付ける。	黄色ブドウ球菌
	ゆでたパスタ・煮物など	室温放置することが原因。	完成品の温度管理に気を付ける。	セレウス菌
	カレー・スープなど	放冷中に菌が増殖することが原因。	保存時は小分けにして素早く冷却し、食べる前には再加熱する。	ウエルシュ菌
肉類	鶏肉・牛肉など	生もしくは加熱不足で食べるのが原因。	加熱が必要な食品は中心まで十分加熱し、二次感染防止のために取りばしと食事用はしを使い分ける。	サルモネラ属菌 カンピロバクター 腸管出血性大腸菌
魚類	イカ・アジ・サケなど	魚に付いた寄生虫を取り除かず食べてしまうことが原因。	加熱調理や-20℃以下で24時間以上冷凍すると死滅するが、家庭用冷蔵庫は-20℃以下にならないものもあるので注意が必要。	アニサキス(寄生虫)
	赤身魚(マグロなど)	管理が悪いと菌の働きでアレルギー物質(ヒスタミン)が生成。	ヒスタミンは加熱調理ではなくならないので、新鮮な食品を選び、唇や舌先に刺激を感じたら食べない。	ヒスタミン
保存食など	「いづし」・缶詰・はちみつなど	「いづし」と呼ばれる保存食品や缶詰などの真空食品が原因。	死亡する場合もある危険な食中毒。保存・真空食品の取り扱いには注意が必要。はちみつは乳児ボツリヌス症の原因となるため、乳児には与えない。	ボツリヌス菌
その他	二枚貝(アサリ・シジミ・カキなど)	ウロにたまったウイルスが原因。また、感染した人が調理した食品も原因となる。	手洗い、うがいを徹底し、食品を十分加熱する。	ノロウイルス



冬の食中毒予防、早見表で安全確認！
食の安全マメ知識第8回

【詳細】 保健センター生活衛生担当 ☎ 511-7227