



1秒争う救急車 あなたも1秒考えて ～救急車の適正利用にご協力を～

### 危険物安全週間

毎年6月の第2週（日曜日から土曜日の1週間）を『危険物安全週間』とし、事業所における危険物の貯蔵取扱いの安全管理の徹底と保安に関する意識の高揚及び啓発を行っていただきます。また家庭内の危険物に関する知識を理解していただくことで、「安全で安心なまちづくり」を進めることを目的としています。

平成二十五年 度  
「危険物安全週間推進標語」

あなたこそ  
無事故を担う

司令塔

一般的に「危険物」といえばガソリンや灯油、軽油などの燃料類を思い浮かべますが、燃料類のほかにも多くの危険物が身の周りにあります。たとえば、身近なものでは家庭

# 消防だより

有田川町消防本部  
吉備金屋消防署  
清水消防署  
52-5950  
52-5950  
25-1243

### 今年の出動等(累計)

火災……………2件  
救助……………416件  
緊急……………3件  
(平成25年4月30日現在)

## 火気厳禁



家庭内においては、危険物に該当する製品の取扱い上の注意事項をよく読むなど、身の周りにおける危険物の正しい取扱いを十分理解して、危険物に関する事故発生を防ぎましょう。

で使用している接着剤、スプレー缶、消毒用のアルコールに至るまで様々な危険物があります。

なお、危険物を貯蔵、または取扱う場合は、消防法により消防署への届出や許可が必要になり、規制を受けることがあります。詳しくは、最寄りの消防署におたずねください。

## 食中毒

5月から10月の高温多湿となるこの時期は、食中毒の原因菌（腸炎ビブリオ、カンピロバクター、サルモネラなど）が一番増えやすく食中毒が発生しやすい季節です。

◎家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

### ①食品の購入

消費期限を確認し、新鮮なものが必要な量だけ購入するようしましょう。

### ②家庭での保存

持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に保存し、開封したものは、早めに使い切るようにしましょう。

### ③下準備

清潔な調理器具や食器を使い、洗える食材は、しっかり洗って調理しましょう。

### ④調理

基本は手洗いと十分な加熱です。包丁やまな板は、食材別に分けるか使用毎に洗い、食品を中心部まで十分に加熱することにより、ほとんどの中毒菌は死

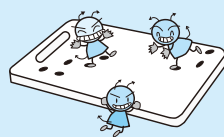
滅します。手にケガをしている時は、調理しないようにしましょう。

### ⑤食事

食前も手洗いです。調理されたものは早めに食べ、作り置き料理は十分加熱してから食べましょう。

### ⑥残った食品

きれいな浅い容器に小分けして素早く冷やし、保存期間が長い場合は、思い切って捨てましょう。



### ⑦食中毒の症状と対応

ある一定の潜伏期間後、主に腹痛や発熱、嘔吐、下痢などの症状が現れます。重症化すると血便や高熱、激しい腹痛や意識障害などを伴います。

応急処置は、下痢や嘔吐から起こる脱水に対する水分補給と嘔吐時の窒息予防（吐きやすいように横向きに寝かせるなど）です。軽症の場合、通常2～3日で症状は軽減しますが、重症化した場合、早目に医師の診察を受けるようにしましょう。



あなたの命と財産を守るため 付いていますか？ 住宅用火災警報器  
「法律で全ての住宅に火災警報器の設置が義務付けられています。」