

平成26年度
危険物安全週間推進標語
危険物 読みはまっすくゼロ災害

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、燃料類の他にも多くの危険物が身の回り
で使われています。
たとえば、身近なものでは家庭で使
用している接着剤、
スプレー缶、消毒用
のアルコールにい
たるまで様々な危
険物があります。

毎年6月の第2週【今年は、6月8日（日）から6月14日（土）までの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。

危険物安全週間

有田川町消防本部 052-5950
吉備金屋消防署 052-5950
清水消防署 025-1243

消防だより

今年の出動等(累計)

火災……………5件
救急……………412件
救助……………4件
(平成26年4月30日現在)



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を防ぎましょう。
なお、一定量の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

梅雨の季節、食中毒が起こりやすい時期になります。食中毒を防ぐため、次のことに注意しましょう。
食中毒を防ぐ3原則

① 菌をつけない

- ・手を正しくきちんと洗う。
- ・食材も水で洗えるものは丁寧に洗う
- ・食器や器具は洗浄消毒をする。
- ・まな板は、肉・魚類と野菜等に区ける。
- ・食品保管時は、蓋やラップをする。
- ・ねずみ、ハエ、ゴキブリを駆除する。

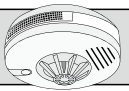


② 菌を増やさない
調理後の食品は、早めに食べる。
(暖かいものは暖かいうちに、冷たいものは冷たいうちに)
・保存時は、冷蔵庫冷凍庫を活用する。
(過信は禁物。冷凍は菌が眠った状態です。)

③ 菌をやつつける
・加熱する食品は、十分に加熱する。
・食器や調理器具は、熱湯や漂白剤等を使って消毒する。



☆食中毒かなと思ったら：
・十分な水分と塩分、糖分等の補給を心がける。
・嘔吐がある場合は、横向きに寝かせる等吐きやすい姿勢にして窒息に気を付ける。
・早めに医療機関で受診する。



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。」