

年末・年始は救急が増加します！

冬場、特に年末年始は、全国的に救急件数が増加します。主な理由としては、「インフルエンザ等の感染症」、「餅等による窒息」、「飲酒による事故」、「急激な温度差によるヒートショック」、「雪や路面凍結による転倒」等があります。

しかし、これらは皆さんの注意で未然に防ぐことができます。

【予防方法】

- ・うがい手洗いをを行う、マスクを着用する。
- ・餅は小さく切り、良く噛んで食べる。老人や、子どもと一緒に食事をするときは、周囲の人が注意する。
- ・節度ある飲酒をする。飲酒の無理強いをしない。
- ・脱衣所や浴室、トイレ内や便座を使用前に温めておくことで、急激な温度差が発生しないようにする。
- ・滑り止め機能のついた靴を履く。

このほかにも、皆さんのちょっとした注意で事故は未然に防ぐことができます。また、年末年始の当番医は、広報お知らせ版をご覧ください。夜間等受診する病院が分からない場合は、消防署に連絡してください。



☎ 消防署 ☎ (61) 0911

歳末火災特別警戒を実施 12月25日(日)～31日(土)

期間中は、消防車で警鐘を鳴らして火災予防を呼びかけます。
●火事を起こさないよう心掛けましょう。

- ・火気使用時はその場を離れない。
- ・出かける前や就寝前には火の元を点検する。
- ・寝タバコ、吸殻の投げ捨てはしない。
- ・マツチやライターを子どもが手の届く場所に置かない。
- ・石油ストーブ使用時は、燃えやすい物を近づけない。また、給油は火を消してから行う。

☎ 消防総務課 ☎ (61) 0911

第1分団及び第5分団消防車両を更新

10月30日(日)、第1分団、第5分団の消防車両が新しく配備され、引渡式を行いました。災害時には迅速に対応できるよう訓練を重ねてまいります。今回の更新により、全12分団の車両更新が終わりました。



▲引渡式の様子

☎ 消防署 ☎ (61) 0911

こんにちは 保健師です

お鍋の美味しい季節です



この時期は何と言っても、海の幸をふんだんに使ったお鍋。

「たらの白子も豪快に入れて「たちり」はいかが？食べ終わったらあとの雑炊も旨い「かに鍋」も最高！でもやはり、この時期の鍋の王様は「牡蠣」ではないでしょうか。

さて：牡蠣といえはやはり触れない訳にはいかないのがノロウイルスです。このウイルスは2枚貝の内臓に潜んでいますから、それを生で食べると感染することがあります。牡蠣を悪者扱いするのは「生牡蠣」で丸ごと味わうのを好む美食家が大変多いからです。
冬の大流行。本当に「牡蠣」のせい？

ノロウイルスの感染経路には、食べ物の他に感染者から直にうつるパターンもあります。

感染者が排出した物（吐物や排泄物）にはウイルスが大量に含まれます。公衆トイレのドアノブや蛇口、ごみ箱のふたや床、シヨッピングカート…。こうした環境中のウイルスに手で触れた場合、無意識に体内に入れてしまうことがあります。さらに、カラカラに空気が乾燥しているこの時期、床のウイルスが風に舞い上がることもありえます。生牡蠣に「アタる」よりもずっとこうした感染の方が多いことが明らかになっています。

最凶のウイルス「ノロ」から身を守る

ノロウイルスは生命力が大変に強く、壁など人工物に付着しても1ヶ月近く生存できます。寿命は寒くなればなるほど伸び、冷凍しても死にません。唯一死滅できるのは加熱、それも90℃以上で90秒以上です。また、ドアノブや汚染された床等は、次亜塩素酸での消毒が有効です。このウイルスから身を守るには、外出から帰ったら必ず手洗いをきちんと行うことが何よりの予防です。そして体調を万全にすること。年の瀬は、何かと忙しいですね。よく食べ、温かく過ごして、充分な睡眠をとりましょう。

☎ スポーツ健康課 豊泉

☎ 内線 309