

高齢者世帯の火災に気をつけましょう！

本県における平成15年度の火災状況において発生状況は減少しているものの、火災による死者は6月15日現在で34人と過去最高となっており、中でも自殺者を除く死者の約半数が、65歳以上の高齢者となっております。

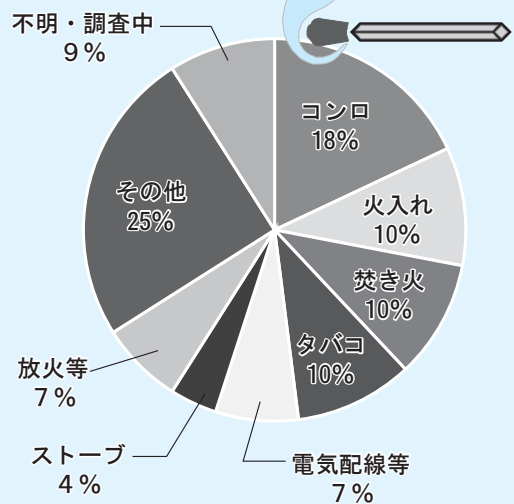
火災の主な原因等は下記のとおりとなっております。特に、台所や仏間などで火を扱う場合には十分注意しましょう。

また、大崎町では1人暮らしの高齢者や要援護高齢者の方々へ自動消火器や火災警報装置等の給付を行っておりますのでご相談ください。

| 区分 | 死者数 | うち65歳以上 |
|-------|------------|---------|
| 建物火災 | 23人(74.2%) | 10人 |
| 車両火災 | 4人(12.9%) | 1人 |
| 林野火災 | 3人(9.7%) | 3人 |
| その他火災 | 1人(3.2%) | 1人 |
| 計 | 31人 | 15人 |

| 項目 | 平成15年累計 | 平成14年6月末 |
|------|-----------|-----------|
| 火災件数 | 500件 | 614件 |
| 死者数 | 34人(自殺者含) | 23人(自殺者含) |
| 負傷者数 | 64人 | 57人 |

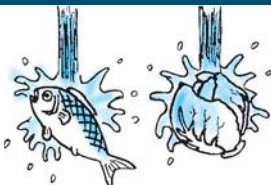
火災の主な原因



《問い合わせ先》大崎町役場 高齢者対策課 高齢者福祉係 TEL76-1111 (内線132)

食中毒を予防しよう！

つけない



- 調理するときはまず、石けんや消毒液で手をしっかり洗います。
- 野菜などはしっかり洗い、汚れを落とします。
- 生ものはラップや袋に入れて保管し、汚染の源にしません。
- 手や調理器具は調理の途中でも、汚れたらこまめに洗い、他のものを汚しません。
- 皮や卵の殻などの生ゴミは早めにゴミ箱へ



ふやさない



- 生ものを購入したら、なるべく早く帰宅し、冷蔵庫に入れます。
- 調理の途中や、出来上がり後に出しっぱなしにしない。
- 料理ができたなら、すぐに食べます。
- 残ったら、蓋付容器やチャック袋に小分けし、さましてから冷蔵庫に入れます。
- 冷蔵庫は10℃以下にし、詰めすぎず、時々点検し掃除をします。



やっつける



- 加熱をすれば食中毒菌は死んでしまいます。
- しっかりと加熱します。(75℃以上で1分以上)
- 焼肉やバーベキューでは生焼けに気をつけます。
- まな板、包丁、弁当箱などは消毒して使います。
- 使った調理器具やふきんは、洗浄・消毒し、よく乾かしてからなおします。



《問い合わせ先》志布志保健所 ☎0994-72-1021 大崎町役場福祉保健課 ☎76-1111 (内線141)