

あら き ひでゆき  
**新木 秀幸** さん  
鉄東地区防火・防災  
委員会会長



①鉄東地区安心安全なまち連絡協議会総会  
②秋の交通安全街頭啓発



まちづくりに励む人を紹介する「東区まちづくりびと」。今月は鉄東地区防火・防災委員会会長の新木秀幸さんをご紹介します。

**地域の方々と協力し  
安心安全なまちづくり**

新木さんは現在、鉄東地区の防火・防災委員会会長として地域の防火・防災活動をはじめ、鉄東地区連絡協議会、地域安全活動推進委員会など精力的に活動されています。

「突然起こる災害に対し防災用品や住まいの整備など日ごろからの準備が不可欠ですが、その中でも隣近所、地域の方々との日常的な交流が一番大切だと思います。」

町内会館を利用した、子育て世代の交流や、一人暮らしのお年寄りの方が参加するふれあいサロン活動などを通じ、地区の住民同士のつながりを深め、災害などの非常時に、お互いの安否状況がより早く把握できる絆の強い鉄東地区を目指したいと思います」と笑顔を見せた新木さん、今後もがんばってください。



**いきいき!!タッピー健康ライフ**  
～寒い季節の食中毒予防～

冬の足音が一步步近づくこの時期、寒い季節でも、注意が必要な食中毒について予防法などをご紹介します。

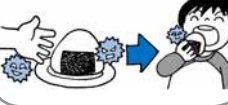
**ノロウイルスにご注意を!!**

- ノロウイルス食中毒は11月～3月の冬季に多く発生しています。感染力が強く、家族など身近な人が発症すると、周りの人にうつしてしまうことがあります。正しい消毒方法で感染を防ぎましょう!
- 主な症状として、感染してから24時間～48時間後に嘔吐・腹痛・下痢・発熱などの症状が現れます。
- 主な原因

①生あるいは加熱不十分な二枚貝を食べて感染。



②感染した人が手をよく洗わずに調理した食品を食べて感染。



③感染した人の便や嘔吐物を処理するときに感染。



■東区ホームページでは、その他の食中毒についても紹介しています。「ナオちゃんとモリちゃんの食品衛生教室」

[http://www.city.sapporo.jp/higashi/annai/g\\_hokencenter.html#naomori](http://www.city.sapporo.jp/higashi/annai/g_hokencenter.html#naomori)

詳細：健康・子ども課生活衛生係 ☎711-3213

**ノロウイルス感染予防消毒方法**

- 手洗いが最大の予防方法です。  
→調理前、食事前、トイレの後はしっかり手洗いをしましょう。
- 食材はしっかり加熱します。  
→食材の中心部まで十分に加熱します。食材の鮮度は関係ありません。
- 調理器具はよく洗い、消毒します。  
→十分に洗った後、熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱をするか、塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- 感染者からの感染を予防します。  
→便や嘔吐物を処理するときは、使い捨てのマスクと手袋を着用しましょう。

