

県内における不審者等の出没報告数

児童・生徒を狙った県内の事案は、平成15年度の35件から平成16年度は97件に急増。さらに今年度は4～6月の3カ月で62件と前年の3分の2に迫っています。

内訳は▽露出・わいせつ19件▽声かけ15件▽後をつけたり、突然写真を撮るなど17件▽連れ去り未遂4件—などです。

不審者対策講習会を実施 … 7月8日

学校や地域における子ども達の安全対策のため「不審者対策講習会」を実施しました。講習会では、町内各小・中学校の先生や児童厚生員、補導員、見守り活動協力者らが参加。武生警察署員から、県下で発生している不審者事件の事例説明を受けたあと、南条駐在所加藤警部補から、

不審者を見かけた時の注意点や犯人を取り押さえるための道具「刺股（さすまた）」の利用法、イスやモップなど、身近な用具を使った取り押え方や護身術を習いました。



見守りの輪を広げて

地域ぐるみで

子どもたちの安全を

守ろう

“子ども安心3万人作戦
展開中!”

子どもを狙った凶悪な事件は全国で跡を絶たず、福井県内でも連れ去り事件に発展するおそれのある事案や、不審者による声かけ事案などが急増しています。

南越前町の不審者事件の事例

- ▶公園で「私、かわいいね。モデルになって、写真を撮らせて」と頼まれた。
- ▶「お母さんが倒れたから病院に行こう」と20歳代の知らない男に呼び止められた。
- ▶下校途中「私、何年生？にきびが多いね」と顔を触られた。
- ▶高校の廻りを車でうろつき、女子高校生の跡をつける—ナンバーを警察署に通報

あれっ?と思ったら

あれっ? 集落内をひとりで歩いている子どもがいる…

- ◎「おはよう」「おかえり」「車に気をつけてね」「できるだけ友達と帰ろうな」などと軽く声をかけてください。
- ◎周囲に不審者、車がないか確認し見送りましょう。
- ◎見守り活動協力者は、ひとり歩きの子が多い所を巡回や散歩のコースに加えるなどして、さりげなく見守ってください。

あぶない! 不審な物音、子どもが助けを求める声、防犯ブザーの音が聞こえる!

- ◎すぐに音、声のするところにむかってください。
- ◎まず子どもの安全を確保し、不審な人や車などがあれば110番に通報してください。その際、人物の特徴(人相、服装など)や車のナンバーなどを控え、伝えてください。
- ◎見守り活動協力者同士が連絡を取り合い、巡回活動を強化するなどをしてください。

危ないと思ったら

あれっ? 挙動不審な人がいる、見かけない車が止まっている、同じ車が通学路を行ったり来たりしている…

- ◎人物の特徴、車のナンバーなどをメモし、警察や学校に連絡してください。
- ◎見守り活動協力者、学校、警察が連携して子どもたちの安全を確保してください。

あぶない! 不審な車が子どもに近づいている、子どもが車の人と話をしている!

- ◎子どものところに行き「こんにちはどうしたの?」と声をかけたり、車の人に「何かご用ですか?」と尋ねてください。
- ◎車の人が不審者と思われたら、子どもを車から離れさせ、子どもの安全を確保し110番に通報してください。その際、人物の特徴(人相、服装など)や車のナンバーなどを控え、伝えてください。

食中毒予防の三原則

付けない 増やさない 殺す

食中毒を引き起こす菌は、あまりにも小さいため、目で見る事ができません。一見、清潔に見える食品や調理器具であっても、そこに食中毒菌がないとは限りません。

危険な食中毒を未然に防ぐためには、食品を買うとき、料理を作るとき、保存するとき、それぞれの場面で、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺菌する」という三つの原則を守り、食中毒防止を意識することが大切です。

これからの季節は、食中毒がだんだんと猛威を振るう季節です。食中毒は、主に食品とそれを扱う人や環境の衛生管理が不十分であることが原因です。

また、毎年起こる食中毒事件の約1〜2割は家庭で発生しています。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。家族みんなで予防し、家庭から食中毒をなくしましょう。

食中毒から身を守り
楽しく夏を過ごしましょう

家庭で守る 食の安全

食中毒予防 六つのポイント

ポイント1 食品の購入

- 生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう。
- 表示のある食品は、消費期限などを確認し購入しましょう。
- 肉汁や魚などは水分が漏れないようビニール袋などにそれぞれ分けて持ち帰りましょう。

ポイント3 下準備

- こまめに手を洗いましょう。
- 井戸水を使用している家庭では水質に十分注意してください。
- 生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板等は必ず洗ってから他の食品を切るようにしましょう。
洗ってから熱湯をかけた後使うことが大切です。
- 冷凍食品などは常温での解凍はさけ、冷蔵庫の中か電子レンジで解凍しましょう。

ポイント5 食事

- 食卓に付く前に必ず手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。

ポイント2 家庭での保存

- 購入した食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 肉や魚はビニール袋や容器に入れるなど外の食品と区別しましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度です。

ポイント4 調理

- 過熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。目安は、中心部の温度が75℃で1分以上加熱することが大切です。
- 調理を途中でやめる場合は、室温での保存はやめ必ず冷蔵庫に入れましょう。

ポイント6 残った食品

- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温めなおす時も十分に加熱しましょう。目安は75℃以上です。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。

食中毒かな と思ったら

自己診断はやめてすぐに病院へ行きましょう。
病院で「いつ症状が出たか」「どんな症状か」「最近、何を口に入れたか」を報告してください。