



## 夏休みの 非行防止

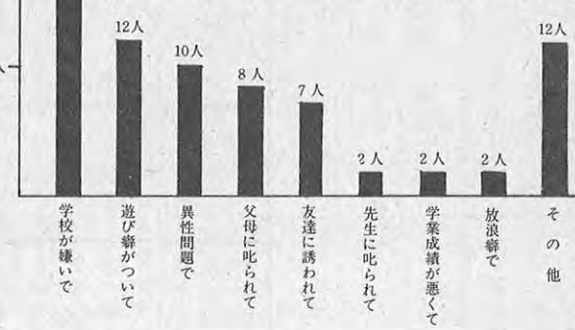
夏休みは、少年達にとって最も楽しく過ごせる季節でしょう。反面、夏は、解放感や気のゆるみに乗じ、少年を非行へと誘う危険な季節でもあります。

警察では、毎年夏休みにおける少年の非行を防ぐために補導活動を強めておりますが、夏休みをきっかけに非行へと走った不幸な少年達を少なからず取扱ってきております。

少年を非行から守り、夏休みを楽しく

過ごさせるために、保護者の方は次のことさらに注意しましょう。

□規則正しい生活を指導しましょう  
□次の表は、夏休みが終わった昨年九月の一月間に家出少年として県下で保護した、小・中高年生七十三人について家出の原因、動機を調査したものです。「学校が嫌い」で、「遊び癖がついて」が



このように保護者の無関心が、少年の非行につながる例が最近では特に目立っております。

自分の子供を非行から守るためには、絶えず子供の持ち物に注意するとともに、友達関係、日常の行動に関心を持ち、適切な指導助言を行うことが、特に大切です。

また、少年がよくない行いをしているときは、よその子供であっても、注意しましょう。

## 食中毒と 予防について

梅雨時から十月ころまでを「食中毒シーズン」といっています。確かに、この季節に食中毒は多発します。しかし、真冬でも食中毒がおこらないわけではありません。

食中毒を大きく分けると、①細菌性食中毒、②化学物質による食中毒、③自然毒による食中毒の三つに分類できます。

年間に発生する食中毒の大半は、細菌性

がデパートなどから数回にわたって多数の衣類を万引してしまいました。T市では、男子高校生ら五人が地元の青年と一緒に、深夜自動車を盗んで遊び回っていました。いずれの事例においても保護者の方はその品物にも、また子供の深夜外出にも気がついておられません。

このように保護者の無関心が、少年の非行につながる例が最近では特に目立っております。

自分の子供を非行から守るためには、絶えず子供の持ち物に注意するとともに、友達関係、日常の行動に関心を持ち、適切な指導助言を行うことが、特に大切です。

また、少年がよくない行いをしているときは、よその子供であっても、注意しましょう。

食中毒によるもので季節的には七、九月に集中します。自然のうちにはさまざまな微生物が無数に生きていますが、どれもが食中毒の原因になるわけはありません。人間の体内に摂取されて食中毒をおこす菌の種類は限られていて、これらの病原性をもつ細菌を一般に食中毒菌とよんでいるのです。この型の食中毒は、飲食物についた食中毒菌が、その飲食物を自分自身の栄養として増殖し、仲間の数をふやしたり(腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、病原大腸菌など)、または増殖するあいだに菌体外に毒素を出したり(ブドウ球菌やボツリヌス菌)するもので、一時に多数の患者の発生をみることも多いのが特徴です。一般に食中毒菌が、人に病気を起こさせる量にまで増殖するためには、その細菌に適当な栄養、水分、温度と時間を与えなければなりません。この条件にピッタリなのが、梅雨時から秋ごろまでの季節になるわけです。従って、細菌性食中毒を予防するためには、食品衛生の三原則である「清潔、迅速、冷却又は加熱」の三点を遵守することが必要です。食中毒菌は肉眼で見ることができず、たとえ細菌が増殖しても、よほどのことがない限り、匂い、味、形などに変化はありませんから、まず食品の取扱いは「清潔」を心がけることが大事です。しかし、原材料の段階ですでに食中毒菌が付着していることが宿命みたいになっているものもありま

## あなたもできる 人工呼吸法 (ニールセン式)

### 人工呼吸を行なうときの注意

- 口の中を調べて、ドロなどを取る
- 出血があるときは、先にその手当をする
- バンドや帯をゆるめる
- 意識が不明でも、呼吸をしているときは人工呼吸はしない
- 水におぼれた場合は、頭を低くしてすぐ人工呼吸をする
- 毛布などで、からだをあたためる



○患者をうつぶせにして、両手を重ねさせ、その上にアゴを乗せ、救助する人は、片ひざをつけて患者の頭の方から患者に向かって正対します。

●ワンの動作 (図1)  
患者の両ひざを横に結んだ線のところへ、両手のひらのつけ根を置き



●ツウの動作 (図2)  
腰をあげて、指先に体重をかけ、手のひらを浮かす。※中学生以上の場合、腕が垂直になるところで止めるように体重をかけます。

●スリーの動作 (図3)  
自分のからだをうしろにもどしながら、おさえた両手を離します。



●二回目のワンの動作 (図3)  
両手を離すとすぐに患者の両ひざを持ちます。

●二回目のツウの動作  
そのまま自分の上体をやうしろにそらして、患者の両ひざを十分に引き上げます。

○このような動作を一分間に一〇回から、一二回の早さを続けます。

す。例えば、魚と腸炎ビブリオ、鶏肉、鶏卵等とサルモネラ菌です。これらは材料がいたまないうちに調理し、調理後はできるだけ早く食べることです。朝に作ったものを昼に、または夕方に食べるときは必ず再び火を通すことを忘れてはならないし、折り詰弁当やおみやげの詰詰などは時間をおくと食中毒の原因になってしまいます。また、食品中の細菌を増殖させないためには食品を冷蔵又は冷凍保存しますが、夏の気温の高い時期には、庫内に食品を詰め過ぎたり、扉を開く回数が多かったりすると、冷蔵庫内の温度が摂氏一〇度以上になってしまいます。一般に、細菌は摂氏五度以下では死滅しないが増殖は停止しますので、冷蔵庫を過信せず適切な温度管理が必要です。県では、七月から十月までの多発期間中温度・湿度等の相対関係で、特に、一定の気象条件を越えた場合は県下に食中毒警報を発し、食品関係業者はもとより県民に広く注意を呼びかけるとともに、食品の冷蔵を主体とした冷却連動の周知徹底を図り、食中毒の未然防止

## 子供を水の事故 から守ろう

初夏の季節とともに、幼ない子どもの水による死亡事故が多くなっています。本年六月三十日現在で、すでに十九名の幼児、児童が水死しています。これは、昨年同期の十三名に比較して四六パーセントの増加となっています。事故原因は、子ども同士が水辺で遊んでいるときに、幼児の場合は保護者が目を離したすきに発生しているものがほとんどです。また、年齢的にみましても、幼児が十五名と圧倒的に多いところから、保護者のみなさん方の注意によって、これらの痛ましい水死事故が防止できるものと思えます。

昨年、県下の水の事故で亡くなった子どもは、三十七名(幼児25、小学生11、中学生1)ですが、これは、交通事故で亡くなった二十三名を大きく上回っています。

かわいい子どもを水の事故から守るため、保護者をはじめ社会ぐるみで、つきのこと用水路や、ため池など危険な箇所には、柵をしたり立札をして、子どもを近づけないようにしましょう。

◎平素から、危険な場所では遊ばないよう注意しておきましょう。

◎お子さんをお持ちの方みなさんが、人の子でもわが子と同じように、危いところで遊んでいるところを見かけたら、「愛の一声」をかけ注意してあげましょう。

## 県広報のご案内

- △ 広報誌  
暮らしと県政・熊本 年4回
- △ 新聞  
「熊本日日新聞」 毎月第4月曜日  
「朝日・毎日・読売・西日本」 各紙年7回
- △ テレビ  
「県民のひろば」(土曜日) RKK PM2.00~2.20  
「県民サロン」(日曜日) TKU AM9.00~9.20

- △ ラジオ  
「おはようあなたの県庁です」  
(日曜日を除く毎日) RKK AM7.40~7.45  
「おしらせ」(土、日を除く毎日)  
NHK PM6.50~7.00  
「あすの農山漁村」(日曜日を除く毎日)  
RKK AM6.45~6.50
- △ テレホンサービス  
「県庁だより」(0963) 22-4501  
「くらしのダイヤル」(0963) 22-0999