

区役所本庁舎の免震改修工事

耐震性能の強化に向けて取り組んでいます

区役所本庁舎は、昨年実施した耐震診断で「耐震性能に疑問あり」と評価されたことを受け、緊急の対策として、昨年11月から仮補強工事を実施し、3月末には耐震補強部材（鉄骨ブレース等）の設置を終え、5月末に仮補強工事が完了しました。

しました。

免震改修工事の詳しい内容や、庁舎の機能の一部使用休止等については、今後、詳細が決まり次第、「広報しんじゅく」や新宿区ホームページでお知らせします。

また、恒久的対策として免震改修工事を行うために、免震設計から施工までを一括で請け負う事業者を、プロポーザル方式により公募し、大成建設㈱東京支店を選定しました。

ご理解・ご協力をお願いします。

【問合せ】総務課庁舎耐震改修担当
（本庁舎3階）☎（5273）3604・FAX（3209）9947へ。

免震改修工事の概要

設計期間

25年6月～26年4月

工事期間

26年5月～27年11月中旬

●基礎下免震構法

建物の基礎部分の下に免震装置を入れることで、地震時に建物に伝わる揺れを抑えます。

区が実施する「基礎下免震構法」では、建物をジャッキ等で支えながら、基礎の下を掘削して免震専用ピット（空間）を構築し、その空間に免震装置を取り付けます。

地下階を含めた建物のほとんどが免震化できるため、高い免震性能を発揮します。また、主に基礎より下の部分での工事となるため、本庁舎の利用者への影響を少なくできます。

●免震装置

今回の工事では、2つの免震装置を使用します。

▼積層ゴム支承

ゴムの柔軟性により、地震時に揺れを建物に伝えにくくします。

▼オイルダンパー

油の粘性を利用して地震が発するエネルギーを吸収し、建物の揺れを抑えます。

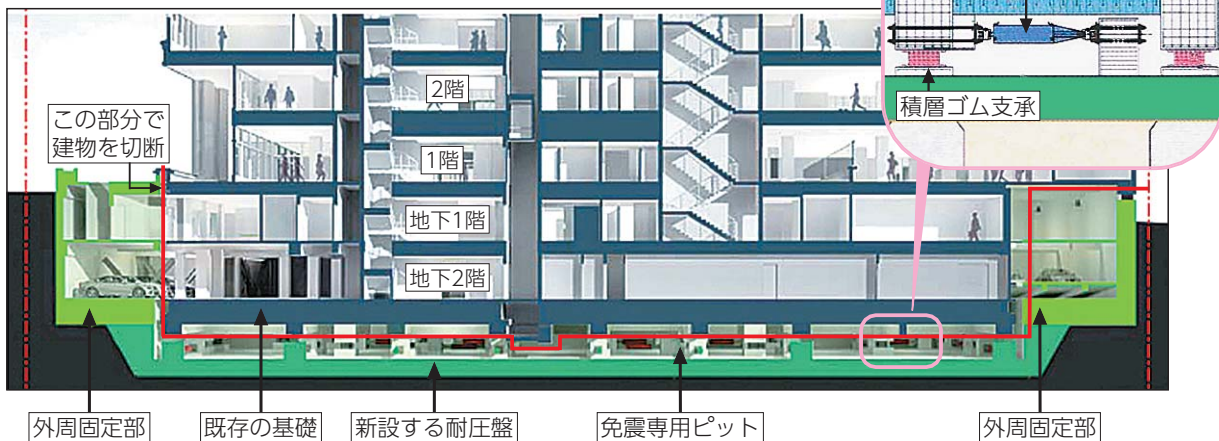
さらに、次の項目について検討します。

▼隣地とのクリアランス（隙間）確保のための曳家

▼防災機能強化のための非常用発電機の更新等による災害時ライフラインの確保、エレベーターの耐震化

免震改修のイメージ

赤い線の上(■部分)が免震化する範囲



積層ゴム支承



オイルダンパー

食中毒の発生しやすい季節です 家庭での食中毒にご注意を

気温が高くなる6月～9月は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等の細菌が原因の食中毒が発生しやすくなります。また、近年、都内でアニサキス(寄生虫)が原因の食中毒も増加しています。

家庭でできる予防の基礎知識を身に付け、食中毒を防ぎましょう。
【問合せ】衛生課食品保健係(第2分庁舎3階)☎(5273)3827・FAX(3209)1441へ。

食中毒を引き起こす細菌・寄生虫

カンピロバクター

鶏肉の4割～6割に付着しています。少量の菌でも発症し、感染後2日～7日で腹痛・下痢・発熱等の症状が出ます。

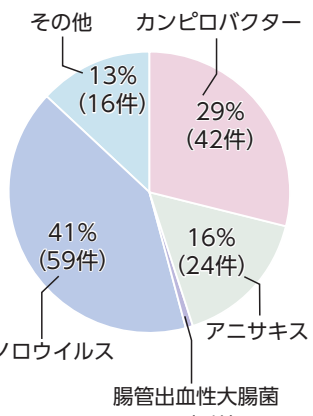
アニサキス(寄生虫)

サバ・イカ・サンマ等の魚類に寄生しています。胃や腸に侵入し、食後数時間で激しい腹痛等の症状が出ることがあります。

腸管出血性大腸菌O(オー)157

牛の腸管等に生息し、ペロ毒素と呼ばれる毒素を作ります。感染後1日～2週間で激しい腹痛・下痢等の症状が出ます。感染力が強く、小さなお子さんや高齢者は重症化することがあります。

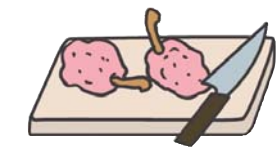
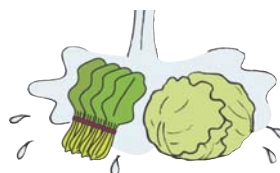
平成24年に東京都内で起きた食中毒の原因
【合計142件】



食中毒予防の3原則

細菌をつけない

- 調理前や、生の肉や魚に触れた後などは必ず手を洗う
- 野菜はよく洗う
- まな板・包丁は肉用・魚用・野菜用に分ける



細菌を増やさない



- 冷蔵庫の中身は7割程度まで
- すぐに食べない料理は、冷めてから冷蔵庫に保管
- 食品ごとに入れる場所を決め、肉や魚介類は専用の容器に入れる

細菌をやっつける

- 「中心温度が85℃以上で1分以上」を目安に加熱
- 調理器具は漂白剤や熱湯で消毒して、よく乾燥させる
- 電子レンジを使用するときは、途中でかき混ぜるなどして食品を均等に加熱



食中毒予防の基本 正しい手洗い

ぬらした手に石けんを付けよく泡立てる



手の甲→指先・つめの間→指の間→親指と手のひら→手首の順に念入りに洗う



十分に水で流し、清潔なタオルで拭く



模擬店で食品を取り扱う方へ

地域祭り等の行事での食中毒にも注意が必要です。行事で食品を取り扱う場合には、保健所の許可や届け出が必要になることがあります。事前に衛生課食品保健係にご相談ください。