中高層マンションの防災対策を

区内に住む約8割の方は共同住宅に居住し、その6割以上がマンションにお住まいになっています。マンションの高層化も進んでいて、高層マンションでは、長周期地震動による大きな揺れや、揺れに伴うエレベーター停止による閉じ込め、電気・ガス・水道などライフラインの停止による高層階の孤立などの課題があります。日ごろの準備で、いざというときに備えましょう。

【問合せ】危機管理課危機管理係（本庁舎4階）☎（5273）4592・FAX（3209）4069へ。

防災対策マニュアルを作成
マンション防災はじめの一歩

中高層マンションの防災対策をより進めるため、防災対策マニュアル「マンション防災はじめの一歩」を作成しました。マニュアルでは、▼マンションにお住まいの方に必要な防災対策、▼「自主防災組織」の立ち上げ方法と結成後の活動内容、▼マンションの「防災マニュアル」作成の支援（組織・構成員の役割等）などを紹介しています。マンション管理組合の方、マンションにお住まいの方は、ぜひ、ご活用ください。

【配布場所】危機管理課・防災センター（市谷仲之町2―42）・特別出張所

疑問にお答えします
防災アドバイザーの派遣

専門知識を持つ防災アドバイザーが、「自主防災組織」の立ち上げ、マンションに必要な防災対策、防災訓練でやるべきことなど、区の施策を紹介しながら実践的な内容を助言します。すでに防災対策に取り組んでいる方も、専門的なアドバイスを受けることで防災対策の強化につながります。派遣を希望する方はお問い合わせください。

私たちが防災の悩みを解決します

落合・中井地域活性化イベント

染の小道

Some no Komichi

イベントのサポーター・スタッフを募集

染色文化や地域活動に興味のある方は、ご連絡ください。

【開催日】24年2月17日㈮～19日㈰（2月3日㈮にサポーター・スタッフ説明会を実施予定）

【活動内容】▼イベント運営スタッフ、▼当日のガイド（案内・誘導・マップ配布）、▼当日のサポーター（川のギャラリー支援／妙正寺川に反物を架け渡し回収する作業）

【共催】新宿区

【主催・問合せ】「染の小道」実行委員会・樋口☎090（1762）7573へ。ホームページ（HP http://somenokomichi.com）でもご案内しています。

※地域のギャラリーに展示する落合・中井地域の昔の写真、不用な反物をお持ちの方は、ご相談ください。

まち全体を染め物のギャラリーに見立てたイベント「染の小道」。川のギャラリー（写真）では、妙正寺川に沿って更紗や小紋染の反物を架け渡します（23年2月のイベントから）。

第2回

新宿区伝統芸能フェスティバル

稔（みのり）の祭と粋と華

萩原社中里神楽

【日時】11月26日㈯午後1時～4時（午後0時30分開場）

【演目・出演】▼三輪神杉（萩原社中里神楽／区指定無形民俗文化財）▼通り囃子（戸塚囃子／区指定無形民俗文化財）▼獅子舞と曲芸（江戸太神楽丸一仙翁社中／都無形民俗文化財）▼応挙幽霊晩秋宴（鶴賀若狭掾（新内節）／人間国宝・名誉区民、八王子車人形・西川古柳座／都指定無形文化財、花柳貴比／花柳貴比日本舞踊研究所）

【費用】300円（中学生以下は無料）

【会場・申込み】当日直接、牛込箪笥区民ホール（箪笥町15）へ。先着390名。

【問合せ】新宿歴史博物館☎（3359）2131へ。

強い絆を確かめて
新宿区★伊那市 友好提携5周年

10月16日、新宿コズミックセンターで長野県伊那市との友好提携5周年記念式典を開催しました。式典では、中山弘子区長と白鳥孝伊那市長が、新宿区の花・ツツジと伊那市の花・サクラの苗木を交換し、木々が年輪を重ねるように太く強い友好関係を築いていくことを約束しました。

【問合せ】文化観光国際課文化観光国際係（本庁舎1階）☎（5273）4069へ。

★★伊那市との絆★★

伊那市は、中央アルプス・南アルプスに抱かれた自然豊かな都市です。

新宿区との縁は、江戸時代に現在の新宿御苑一帯が高遠藩主内藤家の下屋敷であり、その一部に甲州街道の新しい宿場「内藤新宿」が開設されたことに由来します。

昭和61年には、新宿区と高遠町が友好提携を宣言しました。旧伊那市・高遠町・長谷村が合併して新しい伊那市となってからも友好関係を引き継ぎ、平成18年、あらためて友好提携を宣言し、交流を深めています。

寒い冬でも発生します
食中毒に気を付けて

ノロウイルスによる食中毒は冬季を中心に発生し、平成22年には、全国の食中毒患者数の5割を超えています。ウイルスの特徴を知り、しっかり予防しましょう。

また、今年4月にユッケ等が原因の腸管出血性大腸菌の集団食中毒が発生したことを受け、国は「生食用牛肉の規格基準」を新たに策定しました。肉の生食や加熱不足などには、十分ご注意ください。

【問合せ】衛生課食品保健係（第2分庁舎3階）☎（5273）3827・FAX（3209）1441へ。

これからの季節はノロウイルスに注意

●少量でも感染します

冬季を中心に発生する食中毒や感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染力が非常に強く、食品や手指を通してウイルスが口から入り込み、感染します。熱に強く、消毒用アルコールや逆性石けんは効果がありません。また、人の腸管内で増殖します。昨年、新宿区内では、ノロウイルスによる食中毒が11件発生しています。

●どんな症状が？

感染後、1日～2日で、下痢・腹痛・おう吐・吐き気・発熱などの症状が出ます。通常3日以内に症状は治まりますが、ウイルスはその後も1週間程度、ふん便に排せつされます。

●二枚貝に注意

カキ・アサリ・シジミ等の二枚貝からノロウイルスに感染する場合があります。二枚貝はプランクトンとともに、ノロウイルスが含まれた大量の海水を吸い込んでいます。

二枚貝を調理した器具等はしっかり熱湯消毒し、ほかの食材へのウイルスの汚染を防ぎましょう。

ノロウイルスによる食中毒を予防するには

しっかり手洗い

トイレの後や調理の前には、石けんでよく手を洗い、ウイルスを洗い落としましょう。

十分な加熱

カキ等の二枚貝は「中心温度85℃で1分以上」を目安に、十分に加熱しましょう。

調理器具の衛生管理

使用した後は熱湯消毒したり、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系の漂白剤）に浸して、十分に殺菌しましょう。

10月から生食用牛肉の規格基準が施行されました

食品衛生法に基づく生食用牛肉の規格基準を策定し、基準に適合しない生食用牛肉の取り扱いを禁止しています。事業者等に義務付けられた基準の一部を紹介します。

▼成分規格の腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌等の細菌が陰性であること

▼加工・調理は専用の設備を持った衛生的な場所で、専用の器具で行うこと

▼牛肉の表面から1㎝以上の深さまで60℃で2分以上加熱するか同等以上の方法で加熱殺菌すること

▼食品取扱者は食品衛生に関する知見を習得すること

※規格基準に適合していても、食肉の生食は食中毒の危険があります。特に、子どもや高齢者は食中毒菌に対する抵抗力が弱いため、引き続き、肉やレバーの生食は避けましょう。

【問合せ】衛生課食品監視第一係・第二係（第2分庁舎3階）☎（5273）3833・3837へ。

食物以外の感染経路にもご注意ください

発熱・おう吐・下痢等の症状が出る腸管感染症には、食品を介さずに感染するものもあります。

例えば、排便後の手洗いが不十分だと、トイレのドアノブなどを介した接触感染を起こします。また、おう吐物の拭き残しが乾燥した結果、ウイルスが空気中を漂うことで空気感染を起こすこともあります。日ごろの手洗いに加え、排せつ物の処理や消毒を正しい方法で行いましょう。

【問合せ】保健予防課保健相談係（第2分庁舎分館1階）☎（5273）3862へ。

食品衛生カレンダーを配布しています

家庭での食中毒の予防法を解説した2012年版のカレンダーです。数に限りがあります。

【配布場所】衛生課・保健センター・特別出張所

【問合せ】衛生課食品保健係（第2分庁舎3階）☎（5273）3827へ。