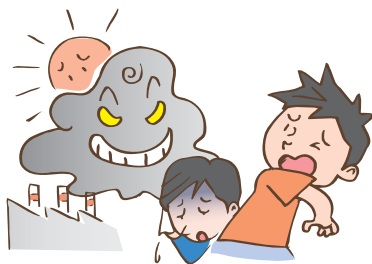


光化学スモッグ



「光化学スモッグ」のメカニズム

「光化学スモッグ」という言葉を知っていますか？
 今から39年前の1970年7月、東京都杉並区でクラブ活動中の女子高校生が被害を受け、大気汚染の一つとして大問題になりました。昨年は、熊本県内でも光化学スモッグ注意報が発令されました。昨年までは、県内の光化学オキシダント測定局のある13の市や町で発令されていましたが、近年の光化学スモッグは、広範囲に、しかも同時に発生する傾向にあり、今年度より安全安心の観点から注意報などの発令対象地域が県内全域に拡大されました。町でも菊池市にある測定局の測定結果により、予報・注意報・警報や重大警報が発令された場合、防災無線で周知します。



「光化学スモッグ」とは、いったいどのようなものなのでしょうか？

「光化学スモッグ」のメカニズム
 図のように、自動車や工場などから排出される窒素酸化物や炭化水素、通称VOCと呼ばれる揮発性有機化合物などが、太陽からの強い紫外線を受けると光化学反応を起こし、オゾンなどの光化学オキシダント（酸化性物質）が生成されます。この光化学オキシダントには色々な物質が含まれています。その70～80%が「オゾン」といわれています。特殊な気象条件によって、この光化学オキシダントがたまり、白いモヤがかかったようになることがあります。この状態が「光化学スモッグ」と呼ばれています。

光化学スモッグが発生しやすい特殊な気象条件とは？

「光化学スモッグ」は4～10月頃にかけて、日差しが強く、気温が20～25℃以上、風が弱く（3m/s以下）、視程が悪い（4km以下）日に発生しやすいです。

一日のうちでは、午前10～午前11時頃から光化学オキシダントの濃度が増加し始め、午後1時～午後4時頃に最も濃度が高くなります。太陽が沈んだ後は徐々に減少していきます。

●問い合わせ
 県環境保全課 大気・化学物質班
 ☎(293)22299

健康への影響は？

光化学オキシダントの成分の多くは「オゾン」です。オゾンは強い殺菌作用があり、消毒などにも使われ、長時間さらされると皮膚などに被害を受けることがあります。特に、敏感な眼、鼻、のどの粘膜が影響を受けやすく、主な症状は「眼のチカチカやショボショボ」「涙流れ」などのイガイガや痛み」などです。

症状（被害）がでたらどうすればいいの？

できるだけ早く屋内に入り、水道水などのきれいな水で洗顔、洗眼、うがいを行ない、休息してください。それでも回復しない場合や咳や頭痛などの他の症状が続く場合は、医師の診察が必要です。

6月は環境月間です！

町では、6月7日(日)の「環境美化の日」に町内全域の環境美化活動を実施します。

役場でボランティア専用袋を配布しています。環境美化活動を予定している企業や団体は、早めに申し込んでください。

また、今回の清掃施設の開放は、次のとおりです。確認して、各施設に直接搬入してください。

※処分料は無料です。清掃施設などの受付時に実施団体名を記入し、実施後は、環境保全課まで「環境美化実施報告書」を提出してください。

環境月間中の清掃組合施設開放日と搬入物		
施設名	電話	搬入物
東部清掃工場	☎(293)5245	可燃物
環境美化センター	☎(293)1222	不燃物、資源物
開放日		
6/6(土)・6/7(日)・6/13(土)・6/14(日)		
開放時間	午前8時～午前11時30分	

※不法投棄の粗大ごみなどがある場合は役場まで連絡してください。

気をつけよう！食中毒



春の行楽シーズんです。野外で食事をする機会が増え、だんだん気温が高くなり、細菌性食中毒が発生しやすい季節です。

良い行楽にするためにも衛生的な取り扱いに心がけましょう。

お弁当を作る場合

- ・おかずは、中心まで十分加熱をしましょう。
- ・調理器具からの汚染を防ぐため、調理後のおかずには包丁を入れないようにしましょう。
- ・おかずは完全に冷ましてから、素手でなく箸を使い、清潔な乾いた容器に詰めましょう。
- ・食べるまでは、直射日光をさけ、できるだけ温度の低い涼しいところに保管しましょう。

バーベキューなどをする場合

- ・中心部まで十分加熱(75度で1分間)しましょう。
- ・相互汚染を防ぐため、「食べるための箸」と「焼くための箸」とを使い分けましょう。
- ・牛刺し、牛レバ刺し、ユッケなど、食肉の生肉は控えましょう。

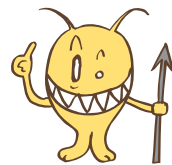
食中毒予防の3原則は食中毒菌を

- つかない
- 増やさない
- 殺す

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。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入する。
- ②食品の保存は冷蔵庫や冷凍庫に。詰めすぎに注意し、めやすは7割程度です。
- ③包丁やまな板は洗って熱湯をかけてから使う。肉用、魚用、野菜用と使い分ける。
- ④加熱して調理する食品は十分に行う。
- ⑤食卓につく前に手を洗う。清潔な手で盛りつける。
- ⑥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する。残った食品を温め直す時も十分に加熱する。



手洗いを徹底しよう

きれいに見える手や指にも、目に見えない細菌がたくさんついています。手洗いを徹底し、洗い残しがないようにしましょう。

食中毒を防ぐ手の洗い方

1. 指輪や時計をはずす。
2. 石けんをよく泡立て、20秒以上もみ洗する。
3. 流水でよくすすぐ。
4. 乾いた清潔なタオルで水気をふき取る。



肌や髪を触った後



鼻をかんだ後



動物に触った後



オムツを交換した後



こんなときは必ず手を洗おう

肉や魚、卵を扱う前後
 下準備、調理前、食事前、後片付けの前

トイレに行った後

