

## ASO安心安全ネットワーク

### < 配信内容 >

火災情報（阿蘇郡市内全域）  
 行方不明者情報  
 災害情報（大雨警報等）  
 防災情報（不審者情報等）  
 交通情報（事故等）

携帯電話からの登録方法は、阿蘇市ホームページに詳しく掲載しています。登録QRコードを利用するとさらに簡単に操作できます。



阿蘇市では、市内で発生する災害や防犯の情報をいち早く電子メールや掲示板でお知らせする「ASO安心安全ネットワーク」を提供しています。

このシステムを利用すると、防災無線が聞こえない場所でも情報が入りますし、いち早く多くの人に配信するので、災害時の救助体制にも役立ちます。ご自分で簡単に登録できますので、ぜひ、ご利用ください。

災害情報など、地域の安心安全情報を携帯電話やパソコンにメール配信！

== 県内の注意報・警報がホームページや携帯電話で確認できます ==  
 熊本県 統合型防災情報システム <http://www.bousai.pref.kumamoto.jp>  
 熊本県雨量・気象情報(携帯電話用) <http://kumamoto.wni.co.jp/i>



## 食中毒に注意！ 予防を心がけましょう

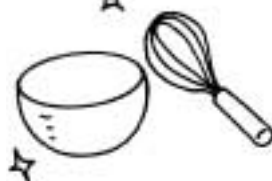


6月から10月にかけて食中毒が発生しやすい気象条件の日が多くなります。一定指数を越えると県が、「食中毒注意報」を発令し、市の防災無線で注意を促しますが、日ごろから各飲食店、また、各ご家庭で、下記を参考に発生防止に努めてください。

昨年、県内の食中毒発生は14件（患者数581人）で、中でも病原性大腸菌O-166による給食施設を原因とした集団食中毒（患者数：147人）やウエルシュ菌による飲食店を原因施設とする食中毒（患者：94人）が発生しています。

細菌性食中毒を予防するためには、

『清潔』『迅速』『加熱又は冷却』の3原則を守ることが必要です。



### 清潔...手も食品も清潔に

手や調理器具（まないた、包丁、ふきん等）を清潔に！  
 井戸水は定期的な水質検査を！  
 ゴキブリ・ネズミなどの進入防止や駆除！

### 迅速...早く食べてしまう

常温で放置しない！（長時間経過した仕出し、弁当類）

### 加熱又は冷却...

#### 手も食品も清潔に

温度管理に注意を要する  
 加熱は食品の中心部まで十分に！  
 （75℃、1分以上）  
 冷蔵庫保存は確実に！  
 （庫内温度は5℃以下、扉の開閉頻度、食品の詰め過ぎに注意）