

## 裁判員制度Q & A



**Q** 裁判員制度とはどのような制度ですか？

**A** 裁判員制度は国民の皆さんに裁判に参加していただく制度です。

裁判員制度は、個別の事件について、国民の皆さんから選ばれた6人の裁判員の方に、刑事手続きのうち地方裁判所で行われる刑事裁判に参加してもらい、3人の裁判官と一緒に被告人が有罪か無罪か、有罪の場合どのような刑にするのかを決めてもらう制度です。

「ダメ。ゼッタイ。薬物乱用」県民キャンペーン「覚せい剤・シンナー等の薬物乱用を撲滅しよう」山口県では、平成18年に135人が覚せい剤で検挙され、49人がシンナーで検挙補導されました。前年に比べて減少しているものの依然として深刻な状況が続いています。

近年、大麻や合成麻薬であるMDMAの乱用は若者を中心に急増しており、インターネットを利用した薬物取引により地域を問わず、乱用の拡大がますます懸念される状況にあります。

こうしたことから、山口県薬物乱用対策推進本部および地域薬物乱用対策協議会では、6月20日から8月31日までの間、薬物に対する正しい知識を啓発し、薬物乱用のない明るい社会を築くため、県内各地において「ダメ。ゼッタイ。薬物乱用」県民キャンペーンを実施します。

本キャンペーンの期間中には、高校生等による「6・26ヤング街頭キャンペーン」や薬物乱用のない21世紀の地球環境づくりを目的として、国連支援募金も行われますので、ご協力をお願いいたします。

■問い合わせ／山口県柳井健康福祉センター  
☎0820(22)3631

## 元気でか お気ですか？

### こちらは 栄養士です

食中毒を予防しましょう。

梅雨の時期から夏にかけて食中毒が多くなります。変な匂いがしなければ大丈夫。食べる前に熱を加えれば大丈夫。冷蔵庫に入れておけば大丈夫。このような間違った認識が家庭での食中毒のもとになります。食中毒予防の3原則は、食中毒菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やつつける」の3つです。

★食中毒を防ぐための3原則

・調理の前後、トイレの後は必ず石けんด้วย手を洗う

見た目はきれいでも、手には多くの細菌がついています。ていねいに手を洗う習慣をつけましょう。

・肉や魚を切った包丁、まな板をそのまま使わないように

まな板は、下ごしらえ用と、そのまま食べるもの用、肉魚用、野菜用に分けるのがベストです。

・傷のある手で調理するときには、ゴム手袋を

傷に繁殖したぶどう球菌は傷口から食品に入り、食品中でつくる毒素は熱に強く、煮ても焼いても死滅しにくいです。

★食中毒菌やウイルスを増やさない  
・冷蔵庫を過信しない

早めに食べきるようにし、食品の長期保存

周防大島町栄養士

平田 はるみ

(健康増進課)

は避けましょう。

・自然解凍は避ける

室内に長時間放置する自然解凍は菌やウイルスの増殖を助けているようなものです。冷蔵庫や電子レンジで解凍し、調理しましょう。

・料理中の物や残り物は放置しない

0157などは、室内に15分から20分間放置するだけで、2倍に増殖します。料理した食品が、室内に2時間以上放置されたら捨てましょう。

★食中毒菌やウイルスをやつつける

・食品はしっかり加熱

表面は加熱されていても、食品の中心部に火が通っていないことが多いので要注意です。

・調理済みの食品や冷凍食品もよく加熱

お弁当やお惣菜などは、買った後の放置が食中毒の原因になります。

・残り物を温めるときも十分に加熱

カレーやシチュー、煮物などよく火が通つてると思っても時間がたてば、菌やウイルスが増殖していることがあります。温め直しの際にも、必ず全体が沸騰するまで加熱しましょう。

食中毒が疑われたときに素人判断で下痢止めを飲んだりすると、かえって菌を腸内にとどまらせて、増殖させてしまいます。水分を補給し何も食べないようにして、速やかに医療機関を受診しましょう。