

☀サン・ハイツニュース☀

No.4 0 1 令和4年(2022)6月

例年より早い梅雨入りとなり、高温多湿の時期となりました、この時期はカビや細菌の増殖が活発になります。食中毒や熱中症も起こりやすくなっていますので、ご注意ください。

★サン・ハイツ管理規約細則集を配布★

幕張サン・ハイツ管理規約細則集が、規約改定委員会のみなさんの努力により、印刷・製本・発行され、5月末に、各家庭へ配布されました。細則は管理規約と共に、皆さんのお役に立つものと考えます。ぜひ一度お読みください。

★外部管理検討委員会が発足★

築47年となり、高経年・高齢化と二つの老いが進むサン・ハイツの今後の対応を検討するため、2022年度総会議案の今年度事業計画で承認された、外部管理検討委員会の委員のみなさんが決まりました。今後ともよろしく願います。

6月14日に第1回の委員会を開催しました。

委員氏名(敬称略)

1棟103号室	中本 範昭	TEL 275-0954
2棟201号室	宮木 美知夫	TEL 273-6014
2棟202号室	須原 邦雄	TEL 272-5157
1棟104号室	福元 孝則	TEL 272-9869

なお、引き続き委員を募集しております。心当たりの方は、事務所へお申し出ください。

★玄関ドアクローザーの不具合調査★

玄関ドアクローザーは、設置してから16年経過し、すでに多くの方から問い合わせが来ております。今月中に、不具合等についてアンケート調査を予定しておりますので、ご協力お願いいたします。

管理組合としては、2026年に長期修繕計画として交換を予定しております。

※ 今回調整する場合の費用は、自己負担となります。

★駐車場の変更希望を受け付け!!★

駐車場の空きが出ましたので、空き駐車場の変更申し込みを受け付けることとします。申込受付については、後日、階段下に掲示します。現在使用されている駐車場からの場所変更を希望される方は、掲示を確認され、申し込みしてください。

★食中毒を予防しましょう★

6月1日～6月30日は、食品衛生夏期対策期間です。気温が高めで湿度も高めこの時期は、食中毒の発生が多く見られます。

食中毒予防の三原則として、細菌による汚染防止 細菌増殖防止 加熱処理があります。

「細菌による汚染を防ぐ」 ・手に触れた食材ごとに手洗いをを行う
・生野菜は、流水による洗浄を徹底する

「細菌の増殖を防ぐ」 ・暖かいものは暖かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる
・冷蔵庫や冷凍庫の過信は禁物

「加熱処理する」 ・加熱する食品は、中心まで充分加熱する
・肉類や冷凍食品は充分加熱する

これらはほんの一例ですが、基本を守って、健康で過ごしましょう。

★熱中症予防について★

気温や湿度があがるにつれて、熱中症の発生が多くなってきます。

高齢者の方々は、温度に対する感覚が弱くなるため、室内でも熱中症にかかりやすいと言われていています。ご本人および周囲の方は、次の点に注意して熱中症の予防・対策を行い、暑いこの時期を乗り越えましょう。

1. 気温や湿度を測って知ろう

特に、高齢者の方は体温の調節機能が落ちてくるため、暑さに対し、自らの反応や暑さ対策の行動が遅れがちになります。温度計や湿度計で、今いる環境の危険度を知りましょう。

2. 室内を涼しくしよう

日差しの無い室内でも高温多湿・無風の環境は熱中症にかかりやすくなりますので、除湿器や扇風機を適度に利用し、涼しく風通しの良い環境づくりをしましょう。

発行者：幕張サン・ハイツ管理組合

TEL：043-272-3864

E-mail：sanhaitu@agate.plala.ne.jp