MitsuiSougou通信

急性アルコール中毒

これから春に向けて、歓送迎会やお花見などのイベントでお酒を飲む機会が増えてくる. と思います。
自分自身のお酒の適量を理解した上で楽しく飲む分には問題ありませんが、その一方で毎年、急性アルコール中毒による救急搬送が後を絶たちません。
急性アルコール中毒の注意すべきことや、対処法をご紹介します。

急性アルコール中毒とは．．．

急性アルコール中毒は、身体の機能を侵す「中毒症」です。短時間に大量のアルコールを摂取したり、体内でのアルコールの処理ができにくい体質の人がアルコールを摂取すると起こります。
アルコールの分解産物であるアセトアルデヒドの毒性によって、ひどい二日酔い状態や血圧低下が起こります。また脳の中枢がアルコールそのものの作用によって麻痺すると、呼吸が止まって死にいたる可能性もある、非常に危険なものです。

注意すべきこと

1. 短時間のうちに多量の飲酒（イッキ飲み）はしないよう気をつけましょう。
2. 自分の適量を知るとともに、その日の体調にも注意しましょう。
3. 飲酒の無理強いは、絶対にしてはいけません。
4. 空腹のときは、飲酒しないようにしましょう。
5. 酔った人がいたら、一人にしないように周囲の人が付き添うことが大切です。
6. お酒が飲めない体質の人は周囲に「お酒が飲めない体質である」ことをアピールしましょう。

万が一意識がもうろうとした場合

アルコールの危険性を認識し、飲酒による事故を起こさないようにすることが第一です。
それでも万が一のときは・・・

1. 飲酒によって意識がもうろうとした状態で横たわると、嘔吐物がのどにつまって窒息することがあります。→回復体位（右図）をとらせましょう。
2. 酔った人がいる場合は、酔いが醒めるまで付き添い、目を離さないようにしましょう。
   また、帰宅途中でも事故などの危険があるため、自宅へ送るなどの対応をとりましょう。
3. 生命に直接関係するような症状（呼んだりたたいたりしても反応がない・体温が低下している・呼吸が乱れる等）の場合は救急車を呼びましょう。

★アルコールハラスメント

アルコール・ハラスメントには、以下の定義があります。もし、思い当たることのある方は、すぐに考えを改めてください。

1.飲酒の強要
上下関係・部の伝統・集団によるはやしたて・罰ゲームなどといった形で心理的な圧力をかけ、飲まざるをえない状況に追い込むこと。

2.イッキ飲ませ
場を盛り上げるために、イッキ飲みや早飲み競争などをさせること。
「イッキ飲み」とは一息で飲み干すことで、「早飲み」も同じこと。

3.意図的な酔いつぶし
酔いつぶすことを意図した飲み会は、傷害行為にもあたる。
ひどいケースでは吐くための袋やバケツ、「つぶれ部屋」を用意していることもある。

4.飲めない人への配慮を欠くこと
本人の体質や意向を無視して飲酒をすすめる、宴会に酒類以外の飲み物を用意しない、飲めないことをからかったり侮辱する、など。

5.酔った上での迷惑行為
酔ってからむこと、悪ふざけ、暴言・暴力、セクハラ、その他のひんしゅく行為。

自動車保険の通知義務

次の①～⑦などに掲げる事実が発生する場合には、当社にご連絡ください。

①使用目的の変更する場合（通勤通学・日常レジャー・業務使用）
・お仕事への通勤にお車を使用するようになった場合
・退職して通勤にお車を使用しなくなった場合
・就職や転職によりお仕事にお車を使用するようになった場合など

②お子さまやご家族の方が免許を取って車を運転するようになる場合
年令条件の変更や運転者限定の変更（夫婦限定の場合など）が必要です。

③結婚した場合または結婚して住所が変わる場合
改姓の手続きや、住所変更などが必要です。
また、今までご両親の名義でご契約をしていた場合は、名義変更の手続きが必要になります。

④引っ越しなどにより住所が変わる場合

⑤車を買い替えする場合（車両入替）

⑥車を譲渡・売却・廃車する場合

⑦用途車種または登録番号（ナンバープレート）を変更する場合

☆自動車保険をご契約した場合、上記のようにあらかじめ決められたいくつかの事項について保険会社に通知する義務が生じます。
☆通知の内容によっては保険料の追加やお返しが発生する場合がありますが、手続き完了前に事故があった場合、最悪の場合には保険金の支払いが受けられない場合がありますので、早めのご連絡をお願い致します。

三井綜合News

●自動車保険・火災保険　証券無料診断実施中！！

●生命保険　保障相談サービス実施中！！

是非、お気軽にご相談ください♪

◆おいしいレシピ◆　～春色レアチーズ～

混ぜてかためるだけのかんたんデザート。大きな容器にまとめて作ったり、クッキングシートを敷いたバットなどにかためて抜き型で抜き、可愛らしく仕上げるのもよいでしょう。

【材料】つくりやすい分量
・クリームチーズ　200ｇ　・生クリーム　1カップ　・砂糖　60ｇ
・レモン汁　大さじ2　・ゼラチンパウダー　小さじ2(6ｇ)
・いちご・キウイフルーツ　各適量

【作り方】
1．クリームチーズ(かたければ軽く電子レンジをかける)は砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜてからレモン汁と生クリームを混ぜ込み、ゼラチン（水大さじ3の中に振り入れ、電子レンジで約20秒加熱）を熱い間に加えて混ぜ合わせる。
2．器に入れて冷蔵後で冷やし、フルーツを飾る。
※好みではちみつをかける。

★いちごには、コラーゲンの合成や鉄の吸収を高め、抗酸化作用もあるビタミンＣが含まれます。