

# こんちけ

平成18年 6月号

社団法人横浜市都筑医療センター

〒224-0015 横浜市都筑区牛久保西 1-23-4

都筑医療センター訪問看護ステーション	TEL 045-913-5181
都筑ヘルパーステーション	TEL 045-913-3577
都筑区医師会居宅支援センター	TEL 045-911-6100
都筑医療センター介護福祉用具センター	TEL 045-911-6100
共通FAX	045-911-6700

5月から雨が多く、そのまま6月に突入してしまいました。近年、徐々に入梅が早くなっているのだそうです。

さて、以前にお知らせ致しましたが、当ステーションも4月から11年目を迎え新たに都筑区を東西に分け東側チーム・西側チームの体制をとり、事務所も1階と2階に分かれ活動させて頂いております。

私は、西側地域の訪問看護ステーション・ヘルパーステーション・居宅支援センターの統括をしておりますが、ご利用者の皆様には移行期に担当者の急な変更のなど多数ご迷惑をおかけしました。ご協力を頂きまして誠にありがとうございました。

今後とも更に西側チーム・東側チーム一丸となって、地域の皆様により良いサービスが提供できるよう頑張ってお参りますので宜しくお願い致します。

在宅事業部 吉井 涼子

# こんにちは 平成 18 年 6 月号

今月の豆知識 食中毒



食中毒とは？

## 6月から9月は、食中毒が発生しやすい季節です！

私たちの体は、多少の食中毒菌や有毒物質が入っても大丈夫なようにできています。ところが、食物の腐敗などで食中毒菌が繁殖してしまったり、一定量を超えた大量の有害物質などが口から入ってしまうと、体の耐性を超えてしまい、下痢、腹痛、嘔吐等の症状をおこしてしまいます。これが、食中毒です。

### 細菌性食中毒

細菌そのもの、細菌の産生する毒素によっておこるもの

### 食中毒の分類

### 化学性食中毒

毒性のある化学物質によりおこるもの

細菌性食中毒は、さらに感染型と毒素型に分けられます。感染型では、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌などの細菌に感染することでおこります。毒素型では、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌などの細菌がつくる毒素によっておこります。

化学性食中毒は、自然毒と化学物質とに分けられます。自然毒とは、フグ毒やキノコ毒などです。化学物質としては有機水銀などがあります。これらの毒素が体内に入り発生する中毒です。

## 食中毒の予防法

- ① 細菌をつけない  
手、指を正しく洗う。調理器具はきちんと洗浄、殺菌する。  
なま物と調理済みの食品を分ける。
- ② 細菌を増やさない  
冷蔵、冷凍を活用する。調理後は早めに食べる。
- ③ 細菌を殺す  
中心までしっかり加熱する。調理器具を消毒する。

またまた、仲間がふえました。  
よろしくお願いします

ご注目！新人紹介で～す。

## 初めまして！

5月より、訪問看護ステーションに入りました。8年間、病院で勤務していた経験を活かして、少しでも皆様の、お役に立てればと思っています。日々、勉強のつもりで頑張りますので、宜しくお願いいたします。

看護師 秋澤 順子

4月より勤務しています。子供時代を都筑区で過ごしました。田んぼにはレンゲ草、ホタルが飛び、カブト虫もたくさんいて、自然いっぱいの中、育ちました。それから、30年が経ち、『都筑区も変わったものだ』と思います。これからみなさま方といっしょに、有意義な時間を過ごすことができるように頑張りたいと思いますので、宜しくお願いします。

看護師 佐藤 恵理