

こ ん に ち は



平成26年 初秋号

食べ物が美味しい季節になってきましたね！

《食中毒にご注意ください！》

横浜市感染症情報センターの臨時情報によると、腸管出血性大腸菌感染症の8月最終週の患者数が過去5年の平均に比べ3倍に増加しているとの事です。腸管出血性大腸菌感染症とは、O-157等の病原性大腸菌に感染し、下痢や腹痛など、ひどい場合には重症化する事があるそうです。。



食中毒の予防方法は？



十分に加熱する

バーベキュー、焼肉、鳥鍋、焼き鳥は肉の中心まで火を通してから食べましょう。(75℃で1分以上)



菌をつけない

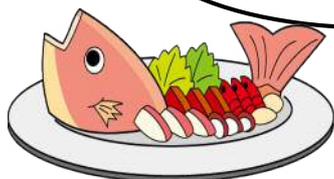
生肉を取る箸と食べる時に使う箸を分けましょう。また、生肉を扱った手と手の指・まな板・包丁などは洗剤でよく洗い、消毒しましょう。

菌を増やさない

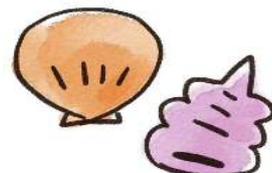
生肉は肉汁がこぼれないよう、密閉容器に入れ、よく保冷しましょう。



O-157、カンピロバクター、サルモネラ菌は家畜の腸にいるもので、処理の途中で肉に付着します。よって、生肉(牛レバー刺し、鶏刺し等)は、どんなに新鮮でも菌が付着している事があります。菌が付着・増殖しても味や臭いは変わらないので衛生的な取り扱いが必要です。



魚はどうなの？ お刺身は？



刺身の食中毒は主に腸炎ビブリオという食中毒菌によるもので、病原性大腸菌とは異なります。腸炎ビブリオは真水で洗う事でかなりの殺菌が出来るので管理が比較的簡単です。

(但し、貝類の菌<小型球形ウィルス=ノロウィルス>は加熱しないと殺菌できませんので、注意です)このような事から、重篤患者は生肉によるものが多いという事がわかります。お気を付けください。

夏休みのお土産&お土産話

7月～9月にかけて、スタッフが交替で夏休みをいただいております。家族や友人達と実家に帰省したり旅に出かけたりと、心身共に充電するよい機会となっています。利用者様にはご迷惑をおかけしております。日本地図の○印は、スタッフみんなが出かけた大まかな場所を示しています。お土産つまんでいると、日本全国を旅行した気分になれます～！韓国やベトナムに出かける海外組もいますよ～！



大阪
「USJ」に行き、大人気の新アトラクションを楽しんで来ました♪」

平泉中尊寺
「暑かった～。一面に広がる稲がきれいでした！」

軽井沢
「アウトレットを楽しみました！」

都筑区内
「港北の湯にゆったり浸かった」

沖縄
「ビーチで真っ黒に日焼けしました～！」



編集後記
気が付くと空が高くなり、夜は長くなりつつ、虫の声も増えました。どことなく、寂しさを感じますね。(飯田)

【目安箱】
ご意見、ご要望などは、いつでもご遠慮なく、ご連絡いただけますようお願い申し上げます。
910-6327 主任管理者 吉井

| | |
|------------------|------------------|
| 都筑区医師会訪問看護ステーション | TEL 045-913-5181 |
| 都筑区医師会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 045-910-6327 |
| | TEL 045-911-6100 |
| 都筑区医師会福祉用具センター | TEL 045-911-6100 |
| 看護・介護・福祉用具 | FAX 045-911-6700 |
| 居宅 | FAX 045-910-6506 |

☆☆パソコンから在宅事業部門の活動内容を見ることが出来ます。ぜひご覧下さい☆☆
<http://www.tsuzuki-med.org/center/idea.html>
『ヨコハマつづき健康生活ナビ』の『在宅事業部門』からお入り下さい。