注意！食中毒

食中毒とは、食中毒の原因となる細菌（食中毒菌）が大量に付着した食品や有害・有毒な物質が含まれた食品を食べることによりおこります。

肉類や魚介類・卵および加工品などで特に加熱していない料理に多く見られ、症状として腹痛、下痢、発熱、嘔吐などが見られます。

潜伏期間は最短6時間程度のものから1週間まで、原因物質により大きな差がみられます。

例としてはノロウイルスの潜伏期間は24～48時間ですがカンピロバクターでは2～5日です。

食中毒の原因としては細菌・ウイルス・自然毒（きのこやフグ）・化学物質によるものです。

また、甘い飲み物や麦茶、弁当などの加熱済みの食材の常温放置は菌が増えやすいので危険です。

嫌なにおいがした場合や食材を持ち上げて糸を引くなどの状態が見られたら絶対に食べないでください。

食中毒を防ぐための3原則



○つけない
- 手洗い
- 器具の洗浄、消毒



○増やさない
- 適切な温度での保管
- 調理後は速やかに食べる



○やっつける
- 加熱殺菌

これらのことに気を付けて楽しく食事ができるように守っていきましょう。

（高橋）

行事予定

7月
- 7日　七夕
- 15日　共楽荘お盆仏供養会
- 27日　土用の丑の日
- 30日　養特交流会

8月
- 7日　花火大会鑑賞
- 上旬　お茶会
- 15日　終戦記念日

9月
- 1日　防災訓練・震災記念日
- 17日　敬老祝賀式典
- 24日　秋季仏供養会

10月
- 2日　第78回阿部睦会創立記念日
- 下旬　秋の遠足
- 30日　ハロウィン

11月
- 6日　秋のドライブ

施設設備改修のお知らせ

平成17年の竣工時より21年間使用してきたユニット特養3階の浴槽を最新のものに入れ替えました。

利用者様の身体状況に応じて「直接入浴」「座面入浴」「車椅子入浴」に対応ができ、介護スタッフ一人での介助も可能です。

利用者様の快適性と自立支援、職員の負担軽減に活用して参ります。

（施設長　濱岡）







祝　資格取得　おめでとうございます

介護福祉士　取得
特養ケアワーカー
吉永悠平

ご報告

結婚
特養管理栄養士
雨海（あま）彩華（がい）
（旧姓　新倉）

編集後記

いよいよ本格的な夏が到来しました。今号では『美山ホームの歴史』や『インドネシア特集』他『美山まつり』のご報告をお届けしましたがいかがでしたでしょうか。

熱中症対策の話が飛び交う季節になりました。体調管理のために水分、塩分をバッチリ補給して、この暑さを元気に乗り切っていきましょう！

（中村）