

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時間程度のもので、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

〇つけない



・手洗い
・器具の洗浄、消毒

7月

6日

秋のドライブ

10月

30日

秋の遠足
ハロウィン

9月

2日

第78回阿部睦会創立記念日

8月

17日

敬老祝賀式典
秋季仏供養会

7月

7日

七夕
共楽荘お盆仏供養会

行事予定

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)



・加熱殺菌



・適切な温度での保管
・調理後は速やかに食べる

〇増やさない

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)

座面入浴



車椅子入浴



直接入浴



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、塩分をパッチリ補給して、この暑さを元気に乗り切ってくださいませう！

(中村)

結婚

特養管理栄養士

あま がい
雨海 彩華
(旧姓 新倉)

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