

こぶしの花だより

すこやかさを支え、こころに寄り添い
このまちで暮らす喜びを共に



食中毒は、細菌、ウイルス、毒素、カビ、寄生虫などを食べ物と一緒に食べてしまう事で、下痢や嘔吐、吐き気や発熱など色々な体調不良を起こすことです。

これから夏場にかけては一段と増える時期です。食中毒防止のポイントをシーン別で確認してみましょう！

買い物

寄り道せず、すぐ帰宅する

冷蔵庫の温度を上げないように物を詰めすぎない

保冷バックや保冷剤を持ち歩く。肉や魚の汁が果物や野菜に移らないようにそれぞれ別の袋に入れる。

外食

とにかく手洗い、消毒！

生肉用はトング、焼けた肉やご飯は箸と使い分ける

体調が悪い時は生ものは食べない

料理

まな板熱湯消毒

まな板と包丁は肉魚用と野菜用に分ける

スポンジやふきんはまめに交換する

生肉、生魚はビニール手袋を使うか前後で手洗いを徹底する

しっかり加熱

弁当作り

ラップや手袋をしてから、おにぎりやサンドイッチを作る

良く冷ましてから詰める

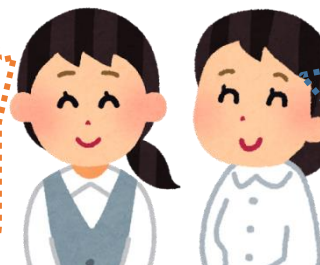
トマトはヘタを取って洗い水気はしっかりきる

糖尿病教室
5/16(土)
延期となりました
誠に申し訳ございません

新入職員のご紹介（看護師1名・事務員1名）



はじめまして、事務員の細川と申します。皆さんどうぞよろしくお願ひします



はじめまして、看護師の朝倉と申します。皆さんどうぞよろしくお願ひします