

当院を受診される際は、診察カードをご持参ください（お問い合わせの際にもお手元にご用意ください）。

食中毒予防をしましょう

食中毒予防の「三原則」

★つけない★ 食中毒の原因となる菌やウイルスを食べ物につけないように！

- ・調理前、食事をする時、トイレに行った後、自分の髪や鼻を触った後など、こまめに手洗いをしましょう。
- ・生の肉や魚を切ったまな板はその都度洗いましょう。肉/魚と野菜等で包丁やまな板を分けることが理想です。

★増やさない★ 食べ物に付着した菌を増やさないように！

食品は低温で保存しましょう。（10℃以下で細菌の増殖はゆっくりとなり、マイナス 15℃以下で停止します）

★やっつける★

- ・ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱しましょう。
- ・調理後は、ふきん・まな板等の調理器具にも細菌やウイルスが付着しているため、洗剤でよく洗いましょう。



昼食が弁当の方は
保冷バッグ、保冷剤を
利用しましょう



◇去年の食中毒の発生状況◇ 厚生労働省「食中毒統計調査」より

- ・発生件数 1,330 件 患者数 17,282 人（滋賀県では 12 件の食中毒が起こり、181 人の患者が確認されています）
- ・原因物質別の発生件数 ↓3 つとも十分な加熱によって、食中毒の発生を予防することができます
- ・**1 位**アニサキス(鯖などの魚貝類でみられる寄生虫) **2 位**カンピロバクター(鶏肉やレバーで増殖がみられる細菌) **3 位**ノロウイルス

★ 総合相談窓口のご案内 ★

下記の日時に行いますので、お気軽にご利用ください。

日時：月～金曜日（祝日を除く）8時30分～17時15分

場所：診療棟正面ホール 相談コーナー

※当院職員にお声掛け願います。



★ 当院では、以下の職員を募集しております ★

募 集 職 員：

常 勤…保健師、助産師、看護師

非常勤…臨床検査技師、看護師、救急専従看護師、理学療法士、

外来アシスタント、メディカルヘルパー

お問い合わせ先：人事課（電話：0748-62-0234（代表））