

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）。

食中毒予防の「三原則」

食中毒を予防しましょう



★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！

- ・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！

- ・食品は低温で保存しましょう（冷蔵庫内(10℃以下)で細菌の増殖速度が落ち冷凍庫内（-15℃以下）で停止します）

★やっつける★殺菌消毒！

- ・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。
アルコールや次亜塩素酸ナトリウムで消毒してもよいでしょう。

夏場(7～9月)は、気温・湿度が高くなるため、細菌性の食中毒が増える傾向にあります。
注意が必要です。



料理をテイクアウトする場合は、すぐ持ち帰りましょう！
持ち帰ったらすぐに食べるか
すぐに食べない場合には
冷蔵庫で保管しましょう！

◇令和元年度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 1,061 件 患者数 13,018 人（滋賀県では、発生件数 9 件 患者数 82 人）

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(鯖などの寄生虫) **2位** カンピロバクター(鶏などの家畜・ペットが保菌している細菌) **3位** ノロウイルス

ちなみに… 令和2年度は既に5件も食中毒の発生報告があります。
気温・湿度が高くなるこれからの季節、ますます注意が必要です。

★ 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、薬剤師

非常勤…看護師、メディカルヘルパー、臨床検査技師、

保育士、医師事務作業補助者

お問い合わせ先：人事課（電話：0748-62-0234（代表））