

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）。



☆☆with コロナ時代における食中毒予防☆☆

＜食中毒予防の3原則＞ 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」

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。コロナ禍で需要が高まっている、テイクアウトやデリバリーでは、調理してから食べるまでの時間が長く、これからの時期は特に注意が必要です。

①食品の購入

- ・購入した商品の肉汁や魚などの水分が漏れないように分けて包み、保冷剤や氷も利用する。
- ・生鮮食品等、温度管理の必要な食材は最後に購入し、寄り道せずに真っ直ぐ持ち帰る（テイクアウトも同様）。

②家庭での保存

- ・帰宅後は食品をすぐ冷蔵庫へ入れる（冷蔵庫の7割程度が目安）。
 - ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下が目安。
- ＜細菌の増殖＞10℃以下でゆっくり、-15℃以下で停止する。
細菌が死滅するわけではないため、食材は早めに使い切る。

③下準備

- ・野菜はよく洗う。 ・タオルやふきんは清潔なものを使用する。

- ・包丁やまな板などの器具、ふきんは使用后、洗って消毒する。
- ＜消毒方法＞熱湯、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム

④調理

- ・ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅するため、中心部まで十分に加熱する。

⑤食事

- ・盛り付けは清潔な器具、食器を使う。
- ・調理後の食品は長く室温に放置せず早めに食べる。
- ・残った食品は早く冷えるように小分けして保管する。

新型コロナウイルス感染対策として行っている手洗いが食中毒予防の基本です。こまめな手洗いで、新型コロナウイルス感染症も食中毒も予防しましょう！



★ 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…看護師、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））