

玉川すばるだより

食中毒に気をつけましょう！

梅雨～夏にかけて、最も多く発生する(ノロは冬に多い)

腹痛や下痢、嘔吐などの症状が急に出了たことはありませんか。そんなときに疑われるもののひとつが「食中毒」です。

食中毒予防の原則

食中毒の原因菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」
食中毒の原因ウイルスを「持ち込まない」「広げない」「付けない」「やっつける」



知っておきたい食中毒の主な原因

- ①O157やO111(細菌性)など
牛や豚などの家畜の腸の中にある病原大腸菌の一つ。食肉などに付着し、肉を生で食べたり、加熱不十分な肉を食べたりすることにより食中毒を発症します。
- ②ノロウイルス(ウィルス性)
ノロウイルスに汚染された二枚貝(牡蠣)などの食品を十分加熱しないまま食べたり、感染者の手や唾液、便、嘔吐物などを介したりして二次感染するケースもあります。
- ③サルモネラ菌
牛・豚・鶏などの食肉、卵などが主な原因食品となるほか、ペットやネズミなどによって食べ物に菌が付着します。
- ④ブドウ球菌
調理する人の手や指に傷があったり、傷口が化膿したりしている場合などに食品が汚染されます。

具体的な予防策

- ①手指の手洗い(30秒が目安) 食品や調理器具に広げない
- ②65℃以上の高温または、10℃以下の低温で増殖を遅くさせる マイナス15℃以下で増殖停止
ほとんどの細菌やウイルスは加熱すれば死滅する。
- ③アルコール消毒、塩素系漂白剤、殺虫剤などの使用も効果的である。
- ④栄養バランスに気をつけた食事を摂り、体調を整える。

STOP! 食中毒



介護部

3F 外気浴

お花を眺めたり、皆さんと
楽しくお喋りをして
過ごしました(*^-^*)



新入職員紹介

2F 介護部



- ①チャン ティ フォン
- ②ベトナム
- ③読書、色んな場所へ行って、新しい文化や食べ物を体験するのが好き
- ④この度、ご縁があつてこちらで働かせていただくことになりました。未熟者ですが、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



- ①アフラ ハニファ
- ②インドネシア
- ③読書、音楽を聴く事と料理をする事
- ④皆さんと仲良く、優しく、丁寧に仕事をこなすこと利用者様と楽しくお時間を過ごせるように頑張りたいと思います。

リハビリ部



- ①名 前
- ②出身地
- ③趣 味
- ④一 言
- ①三田 恵
- ②富山県
- ③読書、人参の千切り
- ④初心を忘れず、利用者様に笑顔で過ごして頂けるよう頑張ります。

4F 母の日

スタッフが母の日に向けてお花を飾り、カードを作りました。飾ったお花と一緒に写真撮影をし、写真をカードに貼って皆様にプレゼント!!とても喜ばれていました。



事故対策委員会研修

危険予知訓練(KYT)を行いました。様々な場面のリスクを予測し、職員同士で話し合いを行いました。利用者様が安心・安全に施設で過ごせるよう、今回の研修を活かしてケアを行いたいと思います。



重要

お知らせ

令和7年7月31日までが有効期限となっております。

後期高齢者医療被保険者証更新について

新しい保険証が届きましたら、**7月31日(木)までに事務受付へお持ちいただくか、コピーを郵送、またはFAXでも受付可能です。**

介護保険負担割合証更新について

要支援・要介護を受けている全ての方に、7月中を目途に、各市町村より送付されます。
7月31日(木)までに事務受付へお持ちいただくか、コピーを郵送、またはFAXでも受付可能です。

介護保険負担限度額認定証更新について

介護保険負担限度額認定を受けている方は、有効期限満了日(7月31日)が近づいております。
8月分より利用料減額適用にあたっては、申請後、7月31日(木)までに事務受付までお持ちいただくか、コピーを郵送、またはFAXでも受付可能です。

※FAX番号は上記に記載がございます。

「玉川すばる」へお越しの際は、高齢者等重症化リスクの高い方への感染を防ぐため、**マスクの着用**をお願いいたします。