

小田原病院だより

6月号

健康診断、予防接種、体の不調などお気軽にご相談ください。

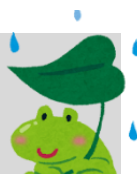
	月	火	水	木	金	土
午前 (9:00~13:00)	院長 副院長	院長 副院長	院長 副院長	院長 副院長	院長 副院長	院長 副院長
午後 (14:00~18:00)	院長	副院長	副院長	院長	院長	

※お知らせ 牧副院長 6/1(月)午後は休診となっております。

☆梅雨時期の食中毒に注意☆

気温や湿度が高くなる梅雨の時期は、
食中毒が起こりやすくなります。

こまめな手洗いや、食品を長時間室温に
置かないよう心がけ、元気に夏を迎えましょう！



☆歯科との連携体制について☆

当院では、入院患者様の口腔課題に対し、
必要に応じて歯科訪問診療を依頼できる体制
を有しています。

連携医療機関として太田歯科訪問歯科医療センター
と連携しておりますが、その他の歯科医院を
ご希望の場合もご相談ください。



今月のスタッフのひとり言...

病院の外壁に蜂の巣が出来たと報告がありました！！
発見の時には蜂より小さかった巣が、
10日くらいで2倍にも大きくなっていたので、
撤去しなくては！と準備万端で向かうとすでに落ちていました。
巣を作っている様子を見ていたからか複雑な心境です...
蜂が活動し始める時期になってきましたね。
みなさんも気をつけて下さいね。



家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1
食品の購入

消費期限などの表示をチェック！

肉・魚はそれぞれ分けて包む（氷）などと一緒に

密に包まないでまっすぐ帰ろう

point 2
家庭での保存

買ったらすぐ冷蔵庫へ！

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えよう

point 3
下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの経理、ふきんは洗って消毒

井戸水を使っていたら水質に注意

こまめに手を洗う

point 4
調理

加熱は十分に（めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上）

台所は清潔に

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めた食品は冷蔵庫へ

作業前に手を洗う

point 5
食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6
残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

湿めなおすときは十分に加熱する（めやすは75℃以上）

早く冷えるように小分けする

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省

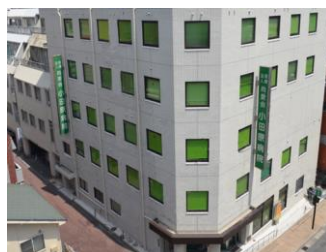
暑い日がふえてきましたね。
病棟でも寝具の衣替えを行いました。
タオルケットもそろそろ
届きそうです！



お気軽にお問い合わせ下さい。

小田原病院

TEL 099-223-7531



詳しくは
QRコードを
クリック

