



# ケアフル通信

令和 5 年 6 月 No.109

ケアフル訪問看護

リハビリステーション 発行

TEL 0 5 7 4 - 4 9 - 7 5 7 0

FAX 0 5 7 4 - 4 9 - 7 5 7 1

介護保険事業所番号 2161290057



## 梅雨の時期は食中毒に要注意！

一般に梅雨から夏は湿度や気温が上昇するため、多くの細菌が好む環境になります。

調理・製造から消費者が喫食するまでの温度管理などが不十分だと細菌が増殖し、品質の低下だけではなく食中毒のリスクが高まります。最近では、テイクアウトやデリバリー販売が盛んになり、これらは飲食店内での食事の提供よりも、喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクは増大します。

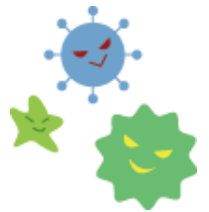
少量の菌でも発症する食中毒が増える時期ですので、食中毒予防の三原則などをきちんと押さえて、食中毒事故の発生を防ぎましょう。

### 《 細菌性食中毒予防の三原則 》

つけない

ふやさない

やっつける



食中毒を起こす細菌は、土の中や水、人や動物の皮膚や腸の中にも存在していて、特別な菌というわけではありません。その為、食品を作る途中で菌がついてしまったり、家庭で料理したものを、あたたかい部屋に長時間置いたままにしておくと、細菌が増えてしまいます。殺菌や消毒、1分以上の加熱が、細菌の増殖スピードを抑えたり、死滅に有効とされています。

### ◆◆ 食中毒をおこす主な細菌とウイルスの特徴 ◆◆

#### 【サルモネラ菌】

- ★十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因
- ◆食後、6時間～48時間で、吐き気・腹痛・下痢・発熱・頭痛などの症状

#### 【黄色ブドウ球菌】

- ★人の皮膚（傷やニキビなど）、鼻や口の中にある菌が原因
- ◆食後 30分～6時間で、吐き気・腹痛などの症状

#### 【腸炎ビブリオ菌】

- ★生の魚や貝などの魚介類が原因
- ◆食後 4時間～96時間で、激しい下痢や腹痛などの症状

#### 【カンピロバクター】

- ★十分に加熱されていない肉（特に鶏肉）・飲料水・生野菜などが原因。ペットからの感染もあり。
- ◆食後、2～7日で、下痢・発熱・吐き気・腹痛・筋肉痛などの症状

#### 【ノロウイルス】

- ★カキなどの二枚貝を生や十分に加熱しないで食べた場合や、ウイルスに汚染された水道水や井戸水などを飲んで感染
- ◆食後、1～2日で吐き気・ひどい下痢・腹痛などの症状

#### 【腸管出血性大腸菌】

- (O157、O111 など)
- ★十分に加熱されていない肉や生野菜などが原因
- ◆食後 12～60時間で、激しい腹痛・下痢・血が多くまざった下痢などの症状。症状が重く死ぬこともある。

### ◆◆ 症状が出た方は、病院受診をおすすめ致します ◆◆



6月1日

## デイサービス「リゾートアロハ牧野」オープン

6月1日より、美濃加茂市牧野にデイサービス『リゾートアロハ牧野』がオープン致します。月曜から土曜日にケアフルの看護師が状態観察や医療的ケアを行います。デイサービスのスタッフ様と連携をし、利用者様が安心して通所を行えるように支援致します。

ご利用中の看護相談なども受け付けておりますので、ケアフルの看護師にお声がけ下さいね。



## ケアフルの「自費訪問看護サービス」はご存知ですか？

「自費訪問看護サービス」とは、医療保険や介護保険とは関係なく、ケアフルの看護師・理学療法士による訪問看護サービスです。

病院受診したいが、車での移動中に急変したら怖いので、看護師に付き添いをしてもらいたい...

社会復帰する為に理学療法士によるオーダーメイドでのリハビリをして欲しい...

自宅で吸引をするために、1回単発で家族に指導して欲しい...

歩いてお花見に行きたいが、屋外を歩かせるのが不安。転倒が怖い...

介護保険を申請していない、病院にも受診していないが母の状態をみてもらいたい...

24時間・365日・滞在時間やご利用回数に上限なく、またご自宅以外の場所にも訪問致します。まずは、☎ **0574-49-6000** にご相談下さい。



**ケアフル**  
訪問看護リハビリステーション

☆お気軽にお問合せください☆

**TEL 0574-49-7570**  
**FAX 0574-49-7571**

岐阜県美濃加茂市川合町2丁目7-21