



ケアフル通信

令和6年7月 No.122

ケアフル訪問看護

リハビリステーション 発行

TEL:0574-49-7570

FAX:0574-49-7571

介護保険事業所番号 2161290057



Instagramはこひろ

ケアフル訪問看護リハビリステーション10周年

令和6年5月1日にケアフル訪問看護リハビリステーションをスタートさせ、10年を迎える事が出来ました。

これもひとえに関係者の皆様の温かい支援とご協力に心から深く感謝いたします。

新体制のもとさらなる向上、地域に根差したサービスの提供をこれからも続けてまいります。

今後とも温かいご支援を賜りますようお願いいたします。

【10周年記念パーティー】



食中毒に要注意！

湿度や気温が上昇するこの時期



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**

食中毒予防の三原則とは？

菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」

つけない：細菌を食べ物につけないようにします。

増やさない：食べ物に付着した細菌を増やさないようにします。

やっつける：食べ物や調理器具に付着した細菌を加熱してやっつけます。



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。

【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

【黄色ブドウ球菌】

★人の皮膚（傷やニキビなど）、鼻や口の中にいる菌が原因
食後30分～6時間で、吐き気・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、早めの病院受診をおすすめ致します ◆◆

随時、ご相談・お問い合わせは受け付けております。



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