



えいよう通信



朝夕は過ごしやすくなり、秋の訪れを感じる季節となりました。皆さんいかがお過ごしですか？日中はまだ気温が上がる日もあり、全国で食中毒が多発しています。今回は気を付けておきたい食中毒の予防について詳しく説明します。

●微生物をつけない！（しっかりと洗浄し、清潔を保ちましょう）

手洗いは食中毒予防の基本です。調理前だけでなく、生の肉・魚・卵を触った後は必ず手をしっかりと洗い、手指からの汚染を防ぎましょう。また、定期的に冷蔵庫の清掃や整理整頓をし、食材を清潔に保ちましょう。調理に使用する器具類も毎回洗浄し、清潔に保ちましょう。まな板を肉魚用・その他用に分けて使用するのがオススメです。

●微生物を増やさない！（すばやく冷やしましょう）

ご家庭で作った料理を室温に放置していることはありませんか？菌は、**50度から20度の間で増殖**してしまいます。この温度帯を素早く通過し、冷却するのがポイントです。調理後は早めに食べ切り、長時間室温に放置しないようにしましょう。そして、保管しておく時は氷水などを使って素早く冷やし、冷蔵庫へ入れましょう。冷凍・冷蔵の食品を購入したら、すぐに持ち帰り冷蔵庫へ。

●微生物を殺菌！（十分な加熱をし、殺菌しましょう）

目に見えませんが、食品には菌が沢山付いていることが多いです。**85度から90度で90秒以上**しっかりと加熱し、殺菌しましょう。また、調理器具類は、しっかりと洗浄し、ハイター等を利用して定期的に殺菌しましょう。

※冷蔵庫に保管すれば『安全』というわけではありません。賞味期限・消費期限を守り、早めに使い切るのが食中毒予防にも繋がります。作り置きしたおかずもなく、早めに食べてしまいましょう。

当院で使用している栄養補助食品などの紹介

手術の前後や低栄養の方、食欲低下などで食事の量が少ない方、褥瘡や皮膚の傷がある方に、必要に応じて栄養補助食品の提供を行っています。その他にも患者様の病態や飲み込む力、嗜好に合わせた栄養補助食品を選定し、提供しています。また、お茶や汁物などの水分でムセがある患者様には、安全に食事を摂ってもらえるようトロミ剤を使用して提供しています。



飲み物タイプ ゼリータイプ 褥瘡ケア用 トロミ剤

当院への食品の持ち込みについて

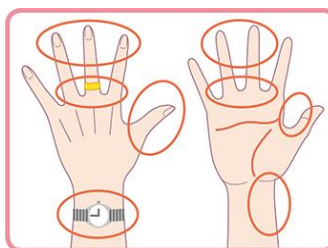
当院では**治療の妨げとなる為、食品の持ち込みは禁止**させていただいております。食品の持ち込みについては、**医師の許可が必要**となりますので、ご了承ください。また、冷蔵庫へ入れる際は、取り間違えなどないように、**氏名・入れた日付を袋と中身に必ずご記入ください**。涼しくなり、過ごしやすくなってきましたが、日中はまだ気温も上がり、室内での食品の放置はとても危険です！ペットボトル飲料は開封当日に飲み切りましょう！ペットボトルの再利用は菌の繁殖を促すので危険です！皆さんの治療と食中毒防止の為、ご協力をお願い致します



当院の行事食 敬老の日

【献立】◆赤飯 ◆照焼き ◆白和え ◆焼きなす ◆鶏の天ぷら ◆なます ◆紅白饅頭 ◆フルーツ ◆茶碗蒸し (食事提供)日清医療食品(株) 季節感のある御膳で好評でした♪

手洗いは十分にできていますか？



丁寧に洗ったつもりでも、意外に汚れが落ちていないことも！特にアクセサリーとの隙間の汚れは、落ちにくいので、必ず外して洗いましょう。指の間や爪先、手首周り、手のしわなど汚れが落ちにくい箇所は特に意識して洗うようにしましょう。

食事前やトイレの後、外出後は手洗いうがいを忘れずに♪