

ほほえみ

発行:新潟県立津川病院 電話 0254-92-3311

私たちは、良質な医療及びケアを提供し、地域医療の充実と発展に努めます。

食中毒に注意しましょう

6月は気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が発生しやすい時期です。
食中毒を予防するための三原則を参考にしてみてください。

「つけない」=正しい手洗い

手にはたくさんの雑菌がついています。調理前にせっけんを使って、よく手を洗いましょう。

「ふやさない」=低温で保存

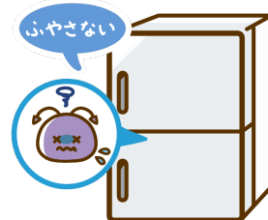
肉、魚などの生鮮食品やお惣菜、生菓子等を買ってきて、
すぐに食べない場合は、できるだけ早く冷蔵庫へしまいましょう。
カレーなどを作り置きする時は、冷蔵庫へ保存しましょう。
作り置きした料理を食べる時は、しっかり加熱しましょう。

「やっつける」=加熱処理する

肉や魚貝類は中心部までしっかり加熱しましょう。
可能であれば、包丁、まな板は、肉・魚用と野菜・果物用を
使い分けると安全です。
使用後は、洗剤を使って洗浄し、その後熱湯をかけたり、
台所用殺菌消毒剤で消毒することをおすすめします。

参考：農林水産省 家庭で実践！食中毒予防策

(文責:栄養課)



糖尿病教室のご案内

津川病院では、毎月1回糖尿病教室を開催しています。
糖尿病の患者さんはもちろんご家族など、どなたでも参加いただけます。
日時 6月16日(月) 午前10時30分から15分程度
場所 内科外来(待合室テレビ前)
講義内容「糖尿病の合併症～腎症」
講師：清野 洋(当院診療部長)
私たち病院スタッフと一緒に、糖尿病について勉強しましょう。

感染対策のためのお願い

- 発熱やかぜ症状(鼻水、のどの痛み、咳など)がある場合は、必ず事前にお電話ください。
- 定期受診されている方は極力予約時間の頃に受付し、長く病院内で待つことがないようにしましょう。
- 入院患者さんとの面会は、予約制となっています。体調不良時は面会をお控えください。
- 入院患者さんへの差し入れは、看護師にお声がけください。