

# 天寿荘だより



令和 4年 7月号 No.377

今年もはや半分が過ぎましたが、いかがお過ごしでしょうか。梅雨の晴れ間に、夏の足音が間近になり蒸し暑さも一段と感じられます。夏に起こりやすいのが食中毒です。今回は食中毒に関してご案内します。



【 6月の活動件数 86件】

●申請手続き代行

- ・配食サービス・見守り事業 0件
- ・生活管理指導員派遣 0件
- ・生活管理短期宿泊 0件
- ・緊急通報システム 0件
- ・紙おむつ支給申請 0件

●訪問・相談業務

- ・高齢者実態把握 4件
- ・医療・介護に関すること 80件
- ・その他 2件

介護や生活の上でお困りのことがあれば、  
いつでもご相談ください。

天寿荘  
天寿荘在宅介護支援センター  
坂井賢一 村島勲 江口千昭 尾形ひとみ  
納富敦子

電話74-3100  
直通74-4818



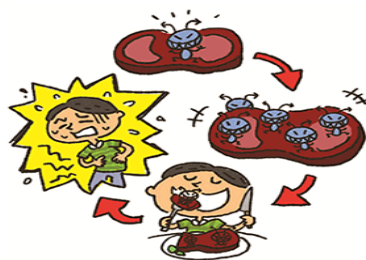
# 天寿荘居宅介護支援サービス事業所便り

## は つ ら つ

令和 4年 7月号 No.184

食中毒は夏場(6月～8月)に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌(O157)やカンピロバクター、サルモネラ菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、

室温(約 20℃)で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。

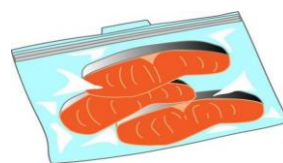


### 食中毒予防の原則

#### 食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」

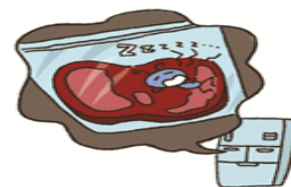
(1) つけない＝洗う！ 分ける！

手にはさまざまな雑菌が付着しています。



(2) 増やさない＝低温10度以下で保存する！

10℃以下で増殖は緩やか、マイナス 15℃以下で増殖は停止します。



(3) やっつける＝加熱処理！ 中心部を

75℃で 1 分以上加熱することが目安。

中心部を 75℃で 1 分以上加熱が目安。

