

天寿荘だより



令和5年 12月号 No.394

舞い散る紅葉の葉や冷たい風に本格的な冬の訪れを感じる季節となり、今年も瞬く間に過ぎて、あっという間に12月を迎えましたが、まだまだ朝晩の寒暖差がある為、体調管理に注意が必要です。

また、これからの季節はインフルエンザやノロウイルスと共に意外な事に食中毒も増える時期になりますので今回は冬に起こる食中毒についてお知らせします。

【11月の活動件数 107件】

●申請手続き代行

- ・配食サービス・見守り事業 1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 0件
- ・医療・介護に関すること 99件
- ・その他 7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。

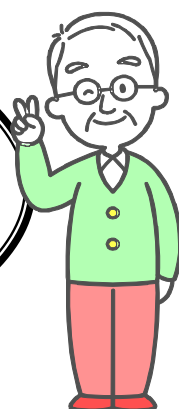
天寿荘

天寿荘在宅介護支援センター

電話74-3100

直通74-4818

坂井賢一 村島勲 江口千昭 松岡小織





天寿荘居宅介護支援サービス事業所便り

は つ ら つ



令和 5年 12月号 No.201

～冬にも多い食中毒について～油断は禁物です！

食中毒がいちばん多い季節は冬。ジメジメとした梅雨や暑い夏の時期よりその発生率は高いのです。

各種細菌性食中毒の特徴

細菌	特徴	原因食品	予防法
カモミバクテ	空気さらされると死滅。10℃以下でも生きている	食肉・牛乳・飲料水	冷蔵庫には分けて保存。食肉は十分加熱
サルモネラ	低温や乾燥に強い。ペットからの感染もある。	食肉・卵・ペット	食肉・卵はよく加熱。ペットに触れたら手洗い
腸炎ビブリオ	塩水に強く、真水に弱い。増殖力が強く熱に弱い。	魚介類、まな板	魚介類は真水で洗ってなるべく加熱。
O-157(大腸菌)	強力な毒素を産生。重症化すると生命が危険。	牛肉・井戸水・野菜	生肉を食べない。井戸水は生で飲まない。
ブドウ球菌	毒素は熱や乾燥にも強い。手の傷から感染。	弁当・サンドウィッチ	手に傷がある人には調理させない。
ボツリヌス	消毒薬に強い。神経系に作用する。	缶詰・ビン詰め	なるべく加熱。パチパチ臭がしたら廃棄。

特に冬に多いのがO-157(大腸菌)とウイルスによる食中毒(ノロウイルス感染症)です。ノロウイルスは冬に多発し食品(二枚貝等)や人からの感染で嘔吐、下痢、腹痛を起こします。

食中毒の予防は原因となる細菌やウイルスを【持ち込まない】【ひろげない】【つけない】【やっつける】です。

これからの季節に注意すべきポイントを学んで年末年始を元気に迎えましょう。