

多久市在宅介護支援センター

天寿荘だより



令和6年 12月号 No.406

師走を迎え、本年もたくさんの感謝や反省をして振り返る時期となりました。体調を崩すことなくお健やかに過ごしていらっしゃいますでしょうか。

寒くなりノロウイルス感染者が増加傾向にあります。
ノロウイルス感染を防ぐためのポイントを今回はお知らせします。



(11月の活動件数 100件)

●申請手続き代行

| | |
|---------------|----|
| ・配食サービス・見守り事業 | 5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 |

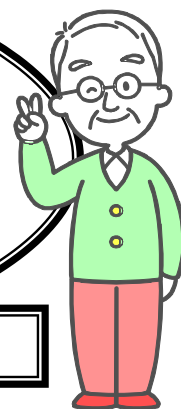
●訪問・相談業務

| | |
|--------------|-----|
| ・高齢者実態把握 | 0件 |
| ・医療・介護に関すること | 90件 |
| ・その他 | 5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 江口千昭 松岡小織

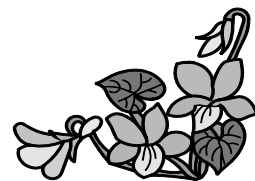
電話74-3100
直通74-4818
鷲崎秀子





天寿荘居宅介護支援サービス事業所便り

は つ ら つ



令和6年12月号 No.213

ご家庭でできる食中毒予防のポイントをご紹介します。

・ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、「加熱」「手洗い」「消毒」をしっかりと行いましょう。

ノロウイルスによる食中毒の原因としては、人から人への感染が最も多いことから、周りの方々とも声をかけあって、一緒に手洗い、調理器具や調理台の消毒を徹底することが重要となります。

加熱が必要な食品は中心部までしっかりと「加熱」しましょう

中心温度85～90℃ 90秒間以上加熱して食べましょう！



「手洗い」をしっかりと行いましょう

特に食事前、トイレの後、調理前後は必ずよく手を洗いましょう。
(石けんでよく洗浄し、すすぎは流水で十分に。2回繰り返すとより効果的。)



調理器具や調理台は「消毒」して、いつも清潔にしましょう

まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用后すぐに洗うとともに、十分な煮沸消毒が有効です。また、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で浸すように拭いて消毒することも有効です。

