

ケアマネだより

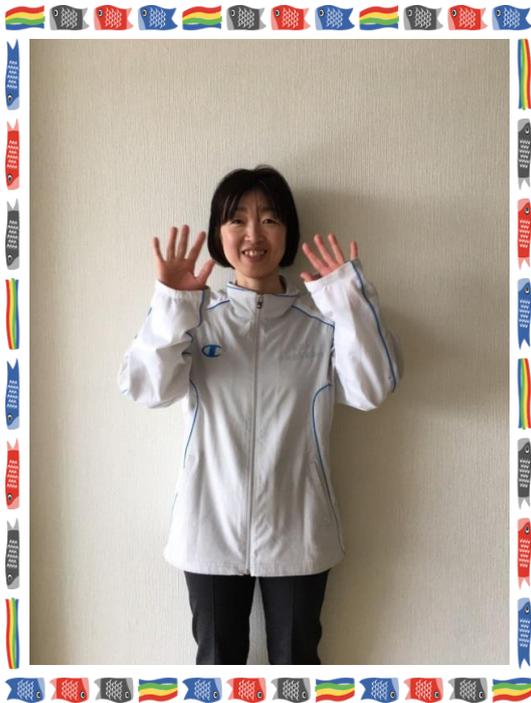
★社協理念：あたたかい手 やさしい心で つなげよう 福祉の輪

★経営理念：おもいやりと 笑顔の介護で 地域福祉を支えます



沢山あった雪もすっかりとけて若葉の色が美しい季節となりました。

当事業所は4月から新たな職員を迎え、6人のメンバーで新年度をスタートしました。皆様のお役に立てるよう、チームワークを大切に頑張りますので、今後ともよろしくお願いたします。



皆様こんにちは！！4月より在宅介護支援センター湯之谷の一員となりました**佐藤亜由美**です。

3月まで湯之谷デイサービスセンターで勤務をしていました。今までの業務とは異なり、パソコン画面の前で過ごす時間が長く見るもの聞くものが新鮮で覚える事も多いのですが同僚の先輩方が1～10まで優しく丁寧に教えて下さるのでとても有難く思っています。

歳がいつている新人ですが、一日でも早く業務を覚えて皆様がこの魚沼市で笑顔で暮らしていけるよう努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。



～食中毒について～

○梅雨の時期から食中毒は急激に増え始めます。ただでさえ夏は体力が落ち抵抗力が弱くなってくる時です。

しっかりと予防策をとらないと、下痢・腹痛・吐気などの辛い症状を経験してしまうのでご用心！！

《食中毒の感染源は？》

食中毒は食中毒菌がついた飲食物を食べる事で腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状を起こすものです。

細菌は人の手をはじめ、いたるところについてしまう可能性があります。実は、汚染された食品そのものを食べる事による感染よりも、調理する過程において手指や調理器具に付着した細菌が原因で起こる感染の方がより多く発生しております。食品に関わるあらゆる過程で清潔さを保つことが大切です。

《増殖する細菌の正体は？》

「食中毒」と聞くとすぐに「O-157」が頭をよぎりますが、そればかりではありません。

- ①病原大腸菌…食肉類・その他食品と多くの物が原因食品 ②腸炎ビブリオ菌…魚や貝等の海産物が主
③サルモネラ菌…食肉類・たまご等が主

《食中毒の三大原則！！》

- ①菌を増やさない…冷蔵・冷凍 ②菌に触れない…清潔・清掃
③菌を殺す…加熱・殺菌

編集後記:

今年度からケアマネだよりを担当させていただく事となりました。
よろしくお願いいたします。
神楽

在宅介護支援センター湯之谷
魚沼市大沢213番地1
湯之谷基幹集落センター内
TEL:025-792-8184