

広報

ほほえみの里TM

MIYAKO

2017年 秋号

→ 紅葉

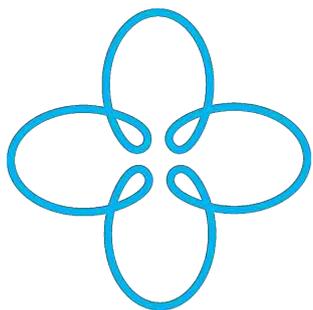


← 食欲の秋



← コスモス

→ お月見



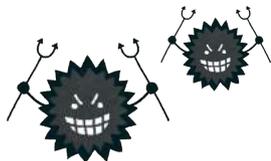
SG GROUP
エスジーグループ

発行 医療法人仁泉会 介護老人保健施設

ほほえみの里

〒027-0096 宮古市崎鍬ヶ崎第9地割 39-27

TEL 0193-64-3311 FAX 0193-64-5077



* 0157について *



最近、ニュースなどで「0157」という言葉をよく聞きますよね。今回は、0157 とはどのようなものか、その対応策について紹介したいと思います。

<0157(腸管出血性大腸菌)とは>

0157 は家畜(牛、羊、豚など)の大腸をすみかとしています。

そのため、それらの肉はもちろん、糞を肥料として育った野菜などからも感染する可能性があります。

原因食品：主に家畜ふん便に汚染された食肉・野菜や井戸水

発生原因：不衛生な食品の取扱い、加熱や洗浄不足

予防方法：食品は十分加熱して食べる。野菜や果物など、生で食べる食品はよく洗う。
生肉・生レバーは食べない。

スーパーなどで調理済みの食品を買った場合、店に備えてある氷などで冷やして持ち帰り、すぐに冷蔵庫に入れてください。室温で放置すると、15分ほどで菌は2倍に増えるとされています。食中毒予防の三原則を意識してみてください。

食中毒予防の三原則

③ やっつける

中まで加熱、すぐ冷却

- 中心部が75°Cで1分間以上加熱
(ノロウイルスの場合は、85~90°Cで90秒間以上)



- 冷蔵10°C以下、
冷凍-15°C以下で冷却



② 増やさない

食品は素早く調理、
早めに食べる

- 調理中の食品、残り物を
放置しない



- 食材の温度管理



① つけない

手と調理器具は
いつも清潔に

- 手洗いの励行



- 食品を区別して
保管・調理



- 包丁・まな板・ふきん等
の殺菌



ウミネコ棟

8月27日（日）にスイカ割を開催いたしました。

美味しそうなスイカがもったいなく、優しく叩く方ばかりでスイカは割れませんでした。皆さんで切り分け美味しくいただきました。

久しぶりのスイカの味に自然と笑顔になる利用者と接して職員も幸せになりました。

あまりの美味しさに、たくさん食べる利用者もいらっしゃいましたが、お腹の調はいかがでしたかね？

