

Vol.167



かけはし

理念

すべては患者様と  
地域社会のため

発行責任者 病院長 佐々木 順子

病院ホームページは  
<http://www.mhi.co.jp/kobe/hospital/>梅雨から夏は食中毒に**要注意!**

6月～9月頃までは気温や湿度が高く、細菌が増えやすいため、細菌による食中毒が起こりやすくなります。特に高齢の方は抵抗力が弱くなっているため、少量の菌でも食中毒になりやすく症状も重くなりがちです。食中毒にならないように、日ごろの生活を見直してみましょう。

**食中毒とは**・・・細菌やウイルスが付着した食品を食べることにより、下痢・嘔吐・腹痛・発熱などの症状が現れること

## 食中毒予防3原則

## 1. つけない

- ・食事や調理の前には、石鹸でしっかり手を洗いましょう
- ・生の肉や魚を切った包丁やまな板はしっかり洗いましょう
- ・焼肉など生の肉をつかむ箸と食べる箸は別々にしましょう

## 2. 増やさない

- ・買った食品は早めに冷蔵庫に入れましょう
- ・消費期限は守りましょう
- ・食べ残したのも冷蔵庫で保存し、早めに食べきりましょう

## 3. やっつける

- ・しっかり加熱して食べましょう（特に肉や魚）
- ・余ったおかずを温め直すときも十分に加熱しましょう



## &lt;食中毒が疑われるときは・・・&gt;

- ★自己判断で市販の下痢止め薬などは飲まずに、まずはお医者さんに診てもらいましょう
- ★下痢や嘔吐をしているときは脱水になりやすいため、水分をしっかりととりましょう

## 第13回生活習慣病教室

「糖尿病 こんな時どうしますか？」

パート2 ～旅行時・災害時～

日時：平成29年6月28日（水）午後2時～3時

会場：南館5階 デイルーム

内容：講演（糖尿病 こんな時どうしますか？パート2  
～旅行時・災害時～）講師：松本副院長

申込み方法：

外来患者さま：内科外来にて直接受付 又は  
内科外来直通電話（078-672-2619）

平日10：30～17：30

入院患者さま：病棟看護師にお申し出ください

## お知らせ

当院は、平成17年12月に(財)日本医療機能評価機構より認定を受け、平成29年4月に22回目の更新認定(3rdG: Ver.1.1)を受けました。これからも、患者様に安心、安全な医療を提供するべく努めて参ります。

## &lt;病院機能評価とは&gt;

病院機能評価とは、(財)日本医療機能評価機構が中立的、科学的・専門的な見地から病院機能について評価を行い、一定水準に達している病院を認定する仕組みです。