

ヘルパーステーションだより

食中毒は、4月、5月と暖かくなるにつれて多くなり、7月から9月にかけて、夏場に最盛期を迎えると言われています。今回ヘルパーステーションでは、家庭で取り組める食中毒予防について取り上げたいと思います。

食中毒の3原則

調理器具など、洗剤でよく洗ってから熱湯をかけると殺菌効果があります。

台所用殺菌剤の使用も効果的です。(塩素系殺菌剤) 例) キッチンハイター、ピューラック

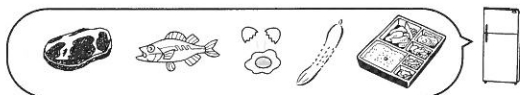
①つけない

- ・手から細菌が感染しないように十分に手を洗う。
- ・生の肉や魚などを切ったまな板などの器具から加熱しないで食べる野菜などへ菌が付着しないように使用の都度、きれいに洗うことが大切です。



②増やさない

- ・菌を増やさない為には、低温で保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても最近はやっくり増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切です。



③やっつける

- ・肉、魚、野菜など、加熱して食べれば安全ですが、特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。



調理器具はいつも清潔に!

- ・まな板……… 木製よりもプラスチック製の物が衛生的です。
- ・包丁・鍋類… 包丁の柄・鍋の取っ手は汚れやすいので念入りに殺菌しましょう。
- ・ふきん……… 清潔なものを何枚も常備しておきましょう。 ※1枚を使い回さず、こまめに取り替える事が大切です。
- ・手ふき用タオル 手を洗ってもタオルが汚れていると手洗い前よりも菌が多くついてしまうことがあるので注意が必要です。 ※1日1回は清潔なタオルと交換して下さい。

こんなときは

- ・調理する前
 - ・トイレのあと
 - ・肉、魚、卵に触ったあと
 - ・食事をする前
 - ・ベットに触ったあとなど
- 薬用石けんを使って、ていねいに手を洗うように心がけることも大切です。



暖かくなるにつれて、室内の温度も上昇してきています。ご家庭でも、調理器具の使用や調理にも十分注意されているかと思いますが、ぜひ、参考にして下さい。

今回は棚倉町の在宅福祉サービスを紹介したいと思います。

「配食サービス事業」

対象 おおむね65歳以上の一人暮らしの高齢者、高齢者のみの世帯、身体障がい者であつて調理が困難な方

内容 調理が困難な方へバランスのとれた弁当(昼食のみ)を配達し、あわせて安否確認などを行います。

利用できる日 月曜日から土曜日(祝祭日、お盆・年末年始を除く)までの希望日

費用負担 一食あたり四〇〇円

平成29年5月より配達業者を2社から選択できるようになりました。

☆ユニフーズ

☆セブンイレブン(半径2km以内)



「家族介護用品支給事業」

対象 要介護(2~5)の認定を受けた高齢者を在宅で介護している家庭の方に対し、紙おむつ等の排泄介助に関する介護用品のクーポン券を支給し、家族の経済的負担を軽減します。

平成29年より購入できる品目が追加されました。(使い捨て手袋、清拭剤、ドライシヤンプー)

問い合わせ先

保健福祉センター
担当ケアマネジャーまで



「在宅介護支援センター」居宅介護支援事業所」

今年の四月からわたしたちの事業所に新しいケアマネジャーが着任いたしました。新たな3人体制で日々の仕事に励んでいきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願ひいたします。

それでは新しい仲間を紹介したいと思います。

今年の四月にデイサービスセンターから異動になりました。10数年振りの古巣への里帰り。制度もパソコン操作も変化し、頭も体も右往左往する毎日です。以前担当していた利用者さんやご家族、お世話になっていた事業所の方々との再会することができ、縁に感謝しつつ邁進していきたいと思ひます。



〈プロフィール〉

すとうのりこ
須藤典子

(昭和44年生まれ)

A型なんです!

かなりの割合でO型と言われますが、実は几帳面?!でネガティブです!(笑)

PowerFood ラム肉、和食好きな時間 プラプラ散歩(最近時間なくて…)