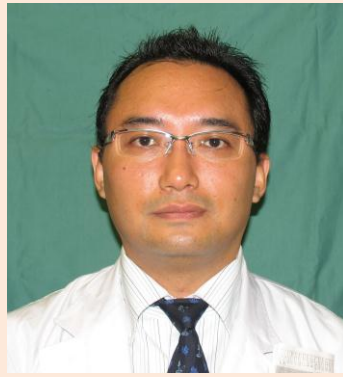




第68号  
新城市民病院総務課  
新城市字北畑32-1  
Tel 0536-23-7852  
Fax 0536-22-2850

# 新任医師のご紹介

泌尿器科部長医師に赤羽伸一医師が着任しました。



泌尿器科部長医師

あかばね しんいち

赤羽 伸一

## ★ひと言★

7月から新城市民病院でお世話になります。焼津市立総合病院から参りました赤羽と申します。

当院は5年ぶりの赴任となります。

地域住民の皆様の期待に応えられるよう頑張りますのでよろしくお願ひします。



# 七夕飾り

今年も、外来や

各病棟に七夕飾りを展示しました。

色とりどりの短冊がたくさん飾られ、「おじいちゃん

おばあちゃん」が早く元気になりますように「早く退院できますように」「のようなお

願ひのほか「エブリクス優勝！」「宝くじが

当たりますように」「など、楽しいお願ひが

ありました。中には「心

の優しい看護師さんあり

がとう」「○○先生ありが

とう」など嬉しい短冊も

ありました。

ありました。



# ご意見ありがとうございます

## ご意見

風呂、トイレ付病室のトイレの入り口に手すりがありません。

トイレに入るのに段差があり、手すりがないと、転倒する恐れがあり危険です。手すりを付けてください。



## 回答

ご意見ありがとうございます。

入院中は、ご不便をおかけし大変申し訳ありませんでした。

ご指摘をいただいた内容を院内で検討した結果、各階の同様に段差のある病室の入り口に、手すりを取り付ける工事を行いました。

今後とも、患者様に安心して入院していただける環境の整備を心掛けてまいります。

# 食中毒にご注意を！

食中毒は1年中発生していますが、梅雨から夏にかけて暖かく、湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。



食中毒を防ぐにはこの3つの原因を除いていくことがポイントとなります。

## ポイント① 細菌をつけない

食中毒菌は手や調理器具を介して食品に付着し、増えることで食中毒を起こすことがあります。

基本は手洗いです。調理前にはもちろん肉、魚、卵などを扱った後は手を洗いまししょう。生の肉や魚を切った包丁やまな板は、必ず洗って熱湯をかけて使いまししょう。



肉や魚などは、汁がもれないように袋や容器に入れて保存し、他の食品と接しないようにしまししょう。

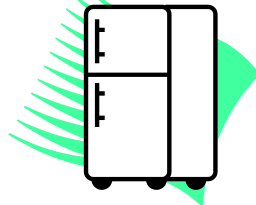
## ポイント② 細菌を増やさない

一般に、食中毒菌は室温で急速に増殖します。

生鮮食品は早めに冷蔵庫へ保管し、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に保ちまししょう。また、食品のつめすぎにも注意してください。

解凍は冷蔵庫か電子レンジで行い、室温で解凍してはいけません。

作った料理は早めに食べ、長時間室温に放置しないでください。時間がたちすぎたら思い切って捨てることも大切です。



## ポイント③ 細菌をやっつける

加熱調理する食品は十分に加熱しまししょう。また、残った食品を温めなおすときも十分に加熱してください。



包丁、まな板、ふきん、スポンジなどは、使った後すぐに洗剤と流水でよく洗いまししょう。漂白剤に一晚つけ込むと効果的です。



それでも、もし腹痛や下痢などの症状がみられたら、できるだけ早く医師の診察を受けて、「いつごろから、どんな症状がではじめたか」「どんなものを食べたか」を教えてください。

皆さん一人ひとりの心がけで、食中毒の発生を防ぎ、暑い夏を元気に乗り切りまししょう！



(臨床検査課)

## 医師の異動のお知らせ

6月30日付退職

泌尿器科医長 細川



真吾