

ピックアップ

★細菌性食中毒対策について～梅雨時期と夏は要注意～★

原因: 食中毒を引き起こす細菌が付着した食品を食べること、体内に入ることによって起こる。

症状: 主に胃腸炎(下痢、腹痛、嘔吐)
他に発熱、倦怠感、頭痛など。

流行: 梅雨時期(5月～6月)から夏(7月～9月)。

★～細菌性食中毒予防の3原則～★

重要

- ① 菌をつけない【清潔】: 手洗い、消毒、調理器具洗浄の徹底。
- ② 菌を増やさない【迅速・冷却】: 適切温度で保管、速やかに調理。調理後は適切な温度で管理。
- ③ 菌をやっつける【加熱→殺菌】: 中心部 75度以上で1分以上加熱。

★～食中毒予防の6つのポイント～★ 厚生労働省ホームページより



消費期限の確認、
梱包や持ち帰り時間に注意。



冷蔵・冷凍庫内は
7割程度でビニールや容器で保護。



ゴミはこまめに捨てて
清潔なタオルを使用し菌を寄せない。



調理前の手洗い、
加熱調理を徹底する。



食前の手洗い徹底、
清潔な食器を使用する。



食品を扱う前にも
手洗いし、時間経過したら捨てる意識。

※食中毒症状がある場合は主治医等、医療機関に相談しましょう😊

★～助け合いがレクリエーションに笑顔を～★



支えときますのでね😊
頑張っていきましょう♪

それえ～上手～😊
いっぱい倒れたがん♪



最高でしたね😊

今月の一押し



小規模多機能型居宅介護事業所 にじの音

☆～毎年恒例のお花見へ～☆



綺麗だなあ😊
みんなで行くからより
美しく見えるだなあ🎵



また桜が見られて嬉しい😊

活動紹介♪



いい天気で最高😊
仲良しで来られて
嬉しいわ(^ω^)



本当に綺麗だわ🎵
連れてきてくれて
ありがとうね😊

にじの音スタッフより

急遽の日程でしたが、みなさんと桜が見られて、喜んでもらえて嬉しかったです😊
また来年も一緒にしましょうね(^ω^)

デイサービスセンター コムハウス

☆～春は感謝と出会いの季節～☆



ひ孫は可愛いねえ😊



13人分くらいあつという間よ♪
いつでも仕事するからね😊



みんなで育てた苺🍓
収穫が楽しみ😊



綺麗だわあ♪今年も見られて幸せ😊

コムハウススタッフより

暖かくなって、活動しやすくなりましたね。
自然や畑で季節を感じながら
今年度も元気に楽しく過ごしましょうね😊

～事業のご案内～

- ・居宅介護支援事業（ケアマネ）
- ・訪問介護事業（ヘルパー）
- ・訪問看護事業
- ・通所介護事業（デイサービス）「デイサービスセンターコムハウス」
- ・小規模多機能型居宅介護事業「小規模多機能型居宅介護にじの音」
- ・光の学校（地域向けサロン）
- ・ちょいてご屋（介護保険外お手伝いサービス）（居宅介護・重度訪問介護）
- ・看護師家政婦紹介所
- ・障害者福祉サービス事業

編集後記⇒

今年は暖かくて桜の開花が早くてびっくり😊
なんとかみんなで桜を見ることができました♪
桜を見ると今年も始まったなあと感じますね。
さあ今年も楽しい一年になるように、いろいろ
企画して、どんな笑顔に出会えるのかワクワク
している今日この頃です😊



有限
会社

新生ケア・サービス

小さな夢を大きな希望に

〒689-3546 鳥取県米子市熊党200-1 TEL 0859-27-1439

ホームページ



Instagram

