富谷の風便り

発　行　所
宮城労災特別介護施設
ケアプラザ富谷
宮城県黒川郡富谷町
明石台四丁目8-1
TEL022-772-3311

食中毒の恐怖

蒸し蒸しの夏夏です。

湿度・気温ともに高くなる七月は、特に細菌（カビ）による食中毒が増える傾向にあります。

これまでに「冷蔵庫に保管していた食べ物にカビが生えてしまった。」ということはありませんか。

一言でカビと言っても、薬や食品などに使われ人の役に立つものから、強い毒性物質を産生するものまで様々な種類があります。（介護課）

【専門誌から】

○　カビを原因とする食品の種類別で苦情・事故件数は，菓子，嗜好飲料，パンの順に多く，加工・調理食品と嗜好飲料が苦情食品の90％以上を占めている。ちまたには、「**食品にカビが生えるのはごく一部である。野菜ジュースにはカビは生えない。冷蔵庫に入れておけばカビない。カビは蓋をしておけば生えない。空中にはカビはいない。**」と間違った話が伝わっている。全部逆のことを言っているので注意して下さい。

○カビが増殖する条件

1　栄養源がある

パンや餅などの食品はもちろん、塗料の成分や埃、プラスチックまでも栄養源として増殖します。

2　湿度が高い

６５％以上を好み、８０％以上で急激に増殖します。

3　温度が高い

５～３５℃で、２５～３０℃を最も好みます。

※一般的にカビは７０℃程度の熱で死滅します。

4　換気が悪い

空気が滞留するような場所を好みます。

○　カビの胞子は、増殖に都合のよい条件におかれると２～３日で目に見える塊（集落）になり、１週間もするとたくさんの胞子を作り、周囲に撒き散らします。作られた胞子は、風や水あるいは人によって他の場所に運ばれ、再び発芽し発育します。この繰り返しによりカビは広がります。

○**食品にカビを生やさないようにするには…**

①食品は長期保存しない

カビは発育して目に見えるようになるまで、おおよそ一週間以上時間がかかります。

②冷蔵庫内は清潔にする

カビは庫内が汚れていると、それが栄養分となり、よく育ちます。

③食品、冷蔵庫内の余分な水分は拭き取る

カビは湿気が多いと、よく育ちます。

ポイント５

①生もの買わない
②生もの持込まない
③冷蔵庫信じない
④食べ物隠さない
⑤食べる前手洗い

お願いです””！

差入れ品へのお願い

高温多湿の梅雨に入り、食品管理に特に注意を要する時期となりました。

入居者様への差入れで、生鮮食品を居室の戸棚やクローゼットにしまい込み、腐敗しカビを発生させるケースがこれまで数例ありました。入居者様が間違ってその食品を口にした場合、食中毒の危険があります。また、腐敗した食品から悪臭や虫が発生する原因にもなりますので、生鮮食品の差入れを室温で保存したり、職員の目の届かない所にしまい込むことはご遠慮下さい。

本人の希望が強く差入れをする場合は、お渡しする前に必ず職員に声掛けをお願いします。（介護課）

行事予定表

まだまだいろいろの行事が続きます。一度は参加して下さい。面白いことが見つかると思います。（総務課）

月	日	行事名
七	10	買い物ツアー
	31	納涼祭
八	7	仙台七夕見学
	28	買い物ツアー
九	4	茶話会・カラオケ
	11	ミニ旅行
十	9	ミニ旅行
	30	芋煮会・買い物ツアー
十一	13	ミニ旅行
	未	映画鑑賞会・健診
十二	4	買い物ツアー
	11	年忘れ会
一	8	買い物ツアー
	22	茶話会・カラオケ
二	3	節分会
	5	買い物ツアー
三	12	買い物ツアー
	26	映画鑑賞会

店じまい

車いす登録の動き

この五月に「車いす等使用規程」が決められました。入居者の皆様やご家族の方々には文書でお知らせしているところです。そして、現在までに八割以上の「使用届」が提出され、登録も順調に進んでいます。

内容の一部ですが、

①車いす等の使用届
入居者が施設内で使用する車いす全ての届出。
（車いす、電動車いす、歩行器、シニアカーの全て）

②電動車いすの承認申請
電動車いすの使用申請を提出し適性検査を受け、登録証を受ける。

③事故に備えて
自動車と同様に損害保険に入られます。また、自分の運転による事故は本人の責任です。

④車いす等の保管
原則として居室内です。

このうち、現在①と②の手続が進行中です。次に④の居室保管の件もご理解頂いております。避難ルートの確保には是非必要です。また安心移乗のための「介護リフトやカール君」を各階に配置しておくスペース確保の点からも是非ご協力をお願いします。

（※廊下は共用箇所です。防災用品や介護備品の配置スペースとしての場所です。ご理解を。）

さらに③の保険の件ですが、入居者のうち三〇名ほどの方々が施設外に、買物・娯楽・散策等で出かけています。いつ何時交通事故などに遭うか、また、事故を引き起こすか分かりません。特に施設外に出られる方は『傷害保険』に入ることが無難だと思います。車いすオプションつけて年間五千円程度と聞いています。

詳しい説明会を予定してます。

車いす保険説明会
七月二二・二三日予定
※別途ご案内します。
場所：施設大会議室
説明：損保ジャパン
担当：総務課吉田

（担当総括：介護課柴沢）

納涼祭他のお知らせ

★今年も恒例の一大イベントが開かれます。ご家族・友人の方々が集い、また近所のお子さん達も飛び込みありで、にぎやかに楽しみましょう。

今月三一日(水)
午後四時一五分～六時一五分

今年は予算が半分に削られ、打ち上げ花火はできないと聞いています。でも、よさこい踊り、東京からの演奏者がありで、そしてとっておきの秘密のグループが初登場のようです。アルコールなしでも焼きたてバーベキューやフルーツのてんこ盛りありーで気が抜けないようです。

ご家族・親戚一同・お知り合いに声掛けして下さい。

施設行事

ミニ旅行(6.12松島)

梅雨空の中、修学旅行生が行き来する松島での「グルメな旅」。大観荘で和席3150円会食に舌鼓を打ち、その後カモメの餌付けを楽しみながら塩釜港へ。みやげで買物をして、帰路は車中で爆睡。天気はイマイチだったが目も舌も充実した一日だった。

●車いすダンス教室

昨年度は施設外活動もあり好評であった「車いすダンス教室」を、今年度も６回にわたり開催します。

昨年度から引続き参加の方々はもちろんのこと、新規参加者大歓迎です。

1回平二五年七月二四日
2回　同　八月七日
3回　同　一一月二七日
4回平二六年一月二九日
5回　同　二月二六日
6回　同　三月五日

教室の先生は昨年同様、「宮城県車いすダンス協会」さんにお願いしています。

楽しく踊りましょう。

（担当：総務課小田）

お知らせ

（株）魚国総本社
安全衛生環境部
米山　朋洋

東北地方も梅雨入りし、これから湿度・気温が高くなる季節です。この時期に特に気をつけなければいけないのが、細菌性食中毒です。今回の衛生講習では、肉の加熱不足などによって起きるカンピロバクターと、昨年・一昨年と死者多数の大規模な食中毒事故の原因となったO157に代表される腸管出血性大腸菌について取り上げました。

魚国総本社では、定期的に衛生講習会を開催し、食の安全・衛生をお届けしていきます。

これからも安全第一、味も第一でいきます。ありがとうございました。

編集後記

「夏も近づく‥」頃、お祭りとか旨い旬の物とかいっぱい出回る心おどる暑い夏。でも、油断大敵、一寸気を許すと、ハライタ、ハツネツで寝込むことになる。
カビですよ！カビ！！
シロ・クロ・アカ・ミドリ‥色とりどり。今回は急遽ご要望で登場です。　暑いぞ、気を抜くな、栓を抜け。