

7月



外来担当医変更のお知らせ

R8.7.1~	月	火	水	木	金	土
9時~12時	午 大村 泰	大村 泰	藤井 賢治	大村 泰	大村 泰	大村 藤井
4時~6時	午 藤井 大村	大村 泰	腎臓 内科	藤井 賢治	脳神 経内 科	土曜日 午後休診 青山病院 TEL (0823) 71-0151

あおやま

「資格確認書」 「重度心身障害者医療受給者証」

7月末で資格確認書（保険証）などの有効期限が切れます。新しく届きましたら、**受付（本館1階）**まで提示してください。マイナ保険証の方は引き続き月に1回は必ず機械にて操作をお願いします。

不明な点は受付へお問い合わせください



倉脇先生ありがとうございました。新天地でのさらなるご活躍をスタッフ一同願っています♪

消防訓練を行いました！



散髪のご案内

7月16日(木)



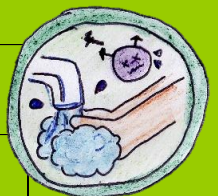
- 料金 2700円
- お申込みは病棟看護師へ
- 支払いは散髪後受付へ

家庭での食中毒予防

梅雨から夏に発生するO-157やカンピロバクターは飲食店だけでなく、家庭でも起こる可能性があります。

家庭でできる食中毒の予防として

手を洗う	調理前、生の肉・魚介類・卵を触った後など、こまめに手を洗いましょう。 重要! 料理の途中にトイレに行ったり、ゴミ箱を触ったりした後も忘れずに!
食材を切る	生野菜などの加熱しない食品をはじめに切り、生の肉や魚は後で切りましょう。 ポイント 包丁やまな板は、肉・魚用、野菜用と分けるとより安全です。
加熱する	加熱が必要な食材は中心までしっかり加熱しましょう。 ポイント 電子レンジを使う場合は時間に気を付けて、熱の伝わりにくい食品は時々取り出してかき混ぜましょう。
早く食べる	作った料理は、長時間室温で放置しないようにしましょう。 すぐに食べられない場合は冷蔵庫に入れましょう。
残ったら・・・	全部食べられないと思ったら箸をつける前に別の容器や食器に取り分けてフタやラップをしてから冷蔵庫に入れましょう。 注意 再度加熱する場合はしっかり加熱しましょう。



食品の取り扱いに十分注意して食中毒を防ぎましょう。

管理栄養士：山本