

6月の病院だより

黒部市三日市1108番地1 TEL 0765-54-2211
FAX 0765-54-2962
黒部市民病院 医事課

休診のご案内

漢方内科	12日(金) (初診のみ休診)
神経内科	15日(月)
呼吸器外科	10日(水)~12日(金)
精神科	3日(水)午後 4日(木) 5日(金)午後

各科医師の休診

内科	廣田	2日(火)午後	整形外科	根塚	17日(水) 18日(木)
	辻	3日(水) 17日(水)		本江	8日(月)
	家城	29日(月)	皮膚科	大石	19日(金)
	河岸	12日(金)	耳鼻いんこう科	笠原	1日(月)~5日(金)
	神原	12日(金)	脳神経外科	栗本	25日(木) 26日(金)
神経内科	新井	15日(月)	呼吸器外科	峠	10日(水)~12日(金)
小児科	篠崎	19日(金)	形成外科	森本	18日(木) 19日(金)
外科	桐山	12日(金)	精神科	安井	3日(水)午後 4日(木) 5日(金)午後

上記以外でも休診になる場合がありますので、各科の掲示板をご覧ください

*** 患者様へお知らせ ***

◆食中毒の予防を心がけましょう！

細菌性食中毒はむしむしした高温多湿の環境で増えやすいため、これからの季節 梅雨~夏場に増加する傾向があります。

食中毒予防の基本は、菌を「付けない、増やさない、死滅させる」

- ・食材が新鮮であっても菌が付着している場合があります、少量の菌でも発症する可能性があります。

一 食中毒予防のポイント 一

食材は買ったらなるべく早く冷蔵または冷凍保管しましょう

- ・冷たい食品は10℃以下もしくは温かい料理は65℃以上で保存する事。
⇒食中毒菌は20~50℃で急激に増殖すると言われています。

調理・食事の際の手洗い、調理器具の消毒を徹底しましょう

- ・調理の前と生肉・魚・卵を取り扱った後は必ず手を洗う。また食事前にも必ず手洗いをして食べる事が大切。⇒食中毒菌は口から感染します。
- ・調理前にまな板・包丁に熱湯をかけたりして消毒する⇒食品用のアルコール製剤も有効です。

◆集団災害対応訓練を実施します。

職員を対象に集団災害訓練を下記の日時に実施します。

ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

訓練日時 6月6日(土) 8:00~11:30 (予定)

◆病院増改築事業について

現在、平成27年9月の新外来診療棟での診療開始を目指して、引き続き増改築工事を行っています。利用者の皆様には、ご不自由・ご不便をおかけしますが、今後とも皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

保険証は、月に一度、中央受付で提示してください