

# 6月の病院だより

黒部市三日市1108番地1 TEL 0765-54-2211  
FAX 0765-56-7236  
黒部市民病院 医事課

## 休診のご案内

精神科	1日(水)午後 2日(木) 3日(金)午後
呼吸器外科	22日(水)~24日(金)
心臓血管外科	23日(木) 24日(金)

## 各科医師の休診

内科	辻(博)	15日(水)	外科	岩田	16日(木) 17日(金)
	河岸	17日(金)	産婦人科	日高	13日(月)
	吉本	10日(金) 17日(金)	脳神経外科	栗本	10日(金)
	遠山	17日(金)	耳鼻いんこう科	丸山	30日(木)
神経内科	新井	28日(火)	精神科	安井	1日(水)~3日(金)
消化器内科	富田	17日(金)	心臓血管外科	浦山	23日(木) 24日(金)
小児科	篠崎	6日(月)~8日(水)	歯科口腔外科	能登	13日(月)

上記以外でも休診になる場合がありますので、各科外来へご確認ください

\*\*\* 患者さんへお知らせ \*\*\*

### ◆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。

#### ー 食中毒予防のポイント ー

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

### ◆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4日(土) 8:00~11:30 (予定)

### ◆改装工事を行っています。

現在、病院増改築工事に加えて東病棟7階・6階において、エレベーター前トイレの改装工事を行っています。工事にあたり騒音や振動が発生します。来院される皆さまにはご迷惑をお掛けしますが、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