平成23年5月23日より 勤務しております藤岡克博と いいます。平成元年卒業で、 専門は脊椎外科です。

保存療法のみならず手術も 可能です。脊椎以外の疾患・ 外傷も受け入れ可能です。

当院を受診された患者さん は、非常勤の先生方や院内の スタッフと協力して可能な限 り当院にて治療をと思ってお ります。どうぞよろしくお願 いします。



整形外科診療部長 藤岡 克博

整形外科診療部長に藤岡克博医師が着任しま



第54号 新城市民病院総務課 新城市字北畑32-1

Tel 0536-23-7852

Fax 0536-22-2850



総合診療科外来 和田幸也医師

毎は 臨床研修を受けまし 豆橋市民病院の和田幸也先生が、 研修は指導医師の監督の 月1~3名の医師が県内 名を予定しています。 地域医療を学びます。 訪問看護、 ない \mathcal{O} 2週間外 5月には 他 行 \mathcal{O}

医を受け入れましたがいます。昨年は8名の

たが、

修医の受け入



テレビの入替えに伴う変更点

- ・視聴時間の増加 (10円で6分→7分)
- ・DVDプレイヤーの設置 (ソフトの無料貸出あります)
- ・冷蔵庫の1日の利用料の変更 (200円→150円)

病室テレビが変わります

テレビ放送の完全地デジ化を前に病室テレビを入れ 替えます。5月30日、31日の作業後は、全ての病 室で地デジ放送が視聴可能になります。

※古いテレビカードは使えませんので、1階の精算機で精算を行ってください。

※新しいテレビカードは購入時100円の保証金が自動的に引かれます。そのお金は精算 時に返金されますので、使い終わった後は必ず精算機を通してください。



ることによっておこる健康被 ルス等が付着した食品を食べ 食中毒とは悪性の細菌・ウイ

があります。 炎(下痢、腹痛、 害をいいます。主な症状としては、急性胃腸 おう吐)で、発熱や倦怠感

を付け、 食中毒を予防するためにも、次のことに気 健康管理をしましょう。

食中毒予防の3原則



多くあります。汚染させないためには魚・肉 の食品を汚染し、食中毒の原因となることが けると効果的です。 用の調理器具と野菜用の調理器具を使い分 ます。この微生物が手や調理器具を介して他 肉、野菜などの素材に付いていることがあり 食中毒を起こす細菌やウイルスは、

う。 ず洗うように心がけましょ たあとは手や調理器具を必 また、魚や肉類を調理し



必要です

②増やさない

ょう。室温で放置してい 早めに冷蔵庫に入れまし なければいけない食品は 冷蔵庫で保存しておか



態で保存することで細菌・ウイルスの増殖 を抑えることができます。 急速に増殖してしまいます。4~10℃の状 ると食中毒を引き起こす細菌・ウイルスが

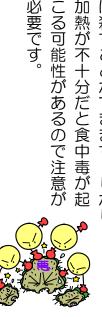
室温で行うと中心部が解凍されるまでの時 また、解凍にも注意が必要です。解凍を 表面は室温で放置しているのと同じた



凍は冷蔵庫の中で行うか、 が増殖してしまいます。解 電子レンジを使いましょ 表面は細菌・ウイルス

③やっつける

ば殺すことができます。しかし、 く、食品に付いていても加熱を十分にすれ 起こす細菌・ウイルスのほとんどが熱に弱 1分間は加熱してください。食中毒を引き 加熱が不十分だと食中毒が起 食品の中心部を75℃以上の状態にして



食中毒になってし

う吐を引き起こすため、 の水分が不足し脱水症状を起 食中毒では、主に下痢やお 体内

るのも一つの方法です。 ください。スポーツドリンクなどを活用す 補給と適当な塩分、糖分などの補給をして こしやすい状態になります。そのため水分

で症状は軽減し、自然に治ります。 症状が軽度であれば、一般には1~2日 激しい下痢、 血便、嘔吐、発熱などの症



ことが大切です。 で医師の診察を受け 症化する場合もある さんや高齢者の方は 受診してください。お子 状を伴うときは、病院を

家族に食中毒をうつさないためには

食中毒にかかった方はお風呂は最後に入 手袋を使用して、処理後はよく手を洗い るなどして感染するのを防ぎましょう。 しょう。また、洗濯物は一緒に洗わない 下痢 嘔吐物などを処理するときはゴム

総合診療科