



気温も上昇、5月より食中毒防止月間に入ります。

4月は星の郷でお花見を行いました。周囲にたくさんの桜が植えてあるので、出掛けなくても、星の郷で立派なお花見を楽しむことができました。

5月より食中毒防止月間に入ります。夏に多い食中毒は、一般的に細菌によるものです。サルモネラ菌やカンピロバクター菌、O157などが挙げられます。

理由①高温多湿な環境: 夏は気温が高く湿度も高いため、細菌が繁殖しやすい条件が揃っています。食品を常温で放置すると、細菌増殖し、食中毒のリスクが高まります。

②細菌の活動が活発: 細菌は、人間の体温に近い温度帯で最も活発に増殖します。夏の気温は、多くの食中毒菌にとって最適な温度帯となります。

③食品の傷みやずさ: 高温により食品が傷みやすくなり、細菌が増殖するリスクが高まります。



したがって、夏の食中毒予防対策としては、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」という3つの原則を徹底することが非常に重要になります。

デイサービスにおいても、食べ物の持ち込みは、病気の悪化(食事の制限をしている方もいます)の原因にもなります。また金銭トラブルなどにも発展する場合がありますので、食べ物の持ち込みは固く禁じています。ご協力をお願いします。



お花見でみなさんの気持ちも
明るく晴れやかになりました。



空き状況が変化していますので

お気軽にご相談ください

星の郷デイ 空き情報						
月	火	水	木	金	土	
×	△	△	○	△	○	
○: 空きあり △: 空きわずか ×: キャンセル待ち						

デイサービスセンター 星の郷

☎: 23-3460 担当: 鈴木・市川

ホームページ

<http://www.hoshi-no-sato.or.jp>