

飛躍する年へ...



冬場も気を付けよう、食中毒！！

ノロウイルス食中毒予防 4 原則

- ① 持ち込まない…「感染者」との接触×
- ② つけない…「うがい・手洗い」の徹底
- ③ やっつける…食品などの「加熱」
- ④ ひろげない…食器や環境などの「消毒」



今年もよろしくお願いします



たけおか新聞



第46号

新年あけましておめでとうございませう。日頃のご愛顧、誠にありがとうございます。

年末年始は普段とは異なり、ご馳走を食べ過ぎたなんて人もいるかもしれませんね。

さて、年初めのテーマは、「食中毒」です。え？こんな時期にと思う人もいるかもしれませんが、統計ではノロウイルスによる食中毒は十一月から増加し、一〜二月に多くなると報告されています。ノロウイルスは、感染すると激しい下痢や嘔吐などを引き起こし、冬の感染性胃腸炎の原因の約六〜七割を占めます。

ノロウイルスに対する有効な治療薬はなく症状が出た場合、下痢や嘔吐での脱水に対する対処・補正が必要となるため、まずは水分や栄養分の補給をこまめに行いましょう。

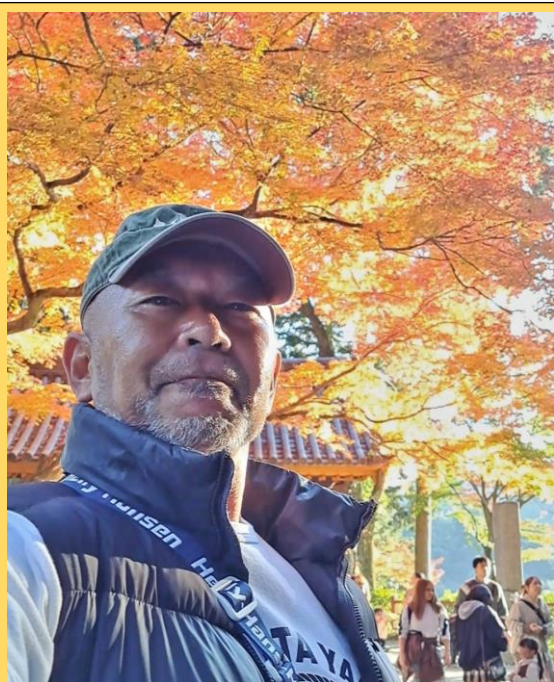
高齢者や子供、免疫機能が低下している方など、水分などの経口摂取が難しいケースでは、脱水に対して点滴などの処置が必要となることもあります。

紅葉見物にに行ってきました



昨年話になりますが、紅葉見物を目的に、11月下旬に鳥栖市の大興善寺に行ってきました。ここは、本堂へと続く130段の石段があり、まるで「紅葉のトンネル」のようになるのがこの時期ならではの風景です。園内の木々も一斉に色づき、園内全体が燃えるような赤や鮮やかな黄色に包まれていました。景観の美しさもありますが、寺ならではの心が洗われるような神聖な雰囲気がありました。

130段の階段を登るのは、普段から自動車中心の生活を送っている身からすると、少々しんどいものがありましたが、頑張った甲斐のある景観でした…。



紅葉のトンネルがとても心地良い感じです