多発しています

食中毒にご注意を！

梅雨入りしてから食中毒が多発しています。食中毒を単なる「腹痛」ぐらいに考え、たいしたことはないと思っているかたはいませんか。今、全国各地で猛威を奮っている病原性大腸菌「O（オー）157」による集団食中毒では、岡山県などで児童が死亡しているほか、多数の入院患者が出ています。さらに、先月十九日には隣県の山形県でも病原性大腸菌「O157」が検出されています。油断は禁物です。各家庭においても、食中毒についてはより一層の注意を払ってください。

食中毒予防の三原則

（清潔・迅速・冷却or加熱）

・台所で汚れやすいものの代表はフキン、まな板、包丁です。これらは、こまめに洗浄・消毒しましょう。

・新鮮な原材料を購入するとともに、調理した食品は早めに食べる習慣をつけましょう。

・細菌は熱に大変弱いので、加熱は中まで十分に。また、刺身類はしっかり冷蔵しましょう。

・冷蔵庫の温度は5度以下を目安に管理し、庫内は清潔にするように努めましょう。

・おにぎりによる食中毒は手指の化膿菌が原因です。傷がある場合は注意しましょう。

冷蔵庫の過信は禁物

「生ものは冷蔵庫に入れておきさえすれば安心」とばかりに冷蔵庫を過信していませんか。確かに、ほとんどの細菌は温度が低くなると繁殖力が急速に衰えます。しかし、冷蔵庫の中でも、少しづつではありますが細菌は増殖し、食品を腐らせています。冷蔵庫を過信せず、長期間保存することのないように心がけてください。

冷蔵庫の中は適材適所

冷蔵庫内の温度は場所によって違います。詰め込みすぎると冷気の対流が妨げられ、温度差が十五度になることもあります。食品を庫内に入れる場合には、詰め込みすぎないようにするとともに、食品と食品の間にすき間をつくるようにしましょう。

ドアの開け閉めはすばやく

夏は冷蔵庫の開閉が多くなり、庫内の温度が上がりがちです。一階の開閉で冷気の約六〇％が逃げるといわれています。ドアの開閉をできるだけ少なくするとともに、開閉はすばやくするように心がけてください。

熱いものは冷してから

炎天下で買い物したものや調理後まだ熱いものなどは、冷してから冷蔵庫に入れるようにしましょう。そうしないと、庫内の温度が上昇し、冷えていたものまで温度が上昇することになってしまいます。庫内の温度が五度上昇したのをもとに戻すには三十分以上かかるといわれています。

診療報酬が改定されました

ー紹介状がないと500円負担増にー

今年四月一日に診療報酬が改正されました。この改正により、二百床以上のベッド数を持つ大きな病院に、初診で診療を受けるときには前にかかっている医師などからの紹介状がなければ、初診時特定療養費として一定の金額の自己負担がかかることになりました。

制度の目的

この制度の目的は、大きな病院とそれ以外の医院等の機能分担を進め、大きな病院に患者が集中している現状の是正にあります。

最新の医療機器を持っている大きな病院は、重傷者や救急患者の治療を中心とし、軽い病気やけがについては、かかりつけの医院などで治療してもらい、必要に応じて医院などから紹介状をもらって、大きな病院で治療してもらうという流れをつくるものです。

8月1日から制度スタート

市立総合病院では、八月一日の初診のかたから対象になります。他の医院などから紹介状を持たないで受診したときは、五百円（税別）の自己負担がかかります。

※8月1日以前に通院中のかたは、その病気を治療している期間中は該当しません。ただし、治った後に再度受診されるときから該当になります。

※救急医療や公費負担医療などの場合は該当しません。

※初診時特定療養費の金額は各病院でそれぞれ設定するため、その病院によって異なります。

※通常の初診料と異なり、保険負担はありません。

問 市立総合病院 ☎42－5370

し尿くみ取り料金が改定されます

近年の社会情勢の変化やし尿処理業にたずさわる労働者の待遇改善、人材確保などの必要性から、し尿くみ取り手数料が九月一日より次のように改定されます。

改定後の額

・最初の180ℓまで
1、205円（税込み）

・その後18ℓ増すごとに
117円（税抜き）加算