

令和4年10月 若田だより

9月の連休にきた大型台風が過ぎ、朝晩が少し肌寒く急に秋らしい陽気となってきました。秋といえば、読書の秋、スポーツの秋、食欲の秋などと様々な楽しみ方がある季節ですね。食といえば、近年食中毒についてテレビや新聞で報道されることが増えてきました。目に見えない O157やノロウイルスと呼ばれる細菌は身体に様々な影響を与え、重症化し最悪の場合亡くなるケースもあります。夏の疲れを引きずり、抵抗力が弱まる時期だからこそ注意して頂きたいと思います。

食中毒は、「食品に起因する胃腸炎・神経障害などの中毒症の総称」と定義されています。有害な微生物(O157、ノロウイルス)や化学物質(ヒ素等)を含んだ飲食物を口にした結果、身体は腹痛、下痢、嘔吐等の胃腸障害を引き起こします。O157は、家畜の大腸をすみかとし、糞便から水や食物を介して感染します。初夏～初秋にかけ発生しやすく、他の菌よりも感染力が強い為、人と人の間で感染が広がりやすいのです。

<細菌などが増殖する条件>

- ① **栄養**: 調理器具類は、食品の残渣や汚れが細菌の栄養分になります。
- ② **水分**: 最近では水分を利用して増殖します。水分含有量50%以下では発育にしにくく、20%以下では発育できません。
- ③ **温度**: ほとんどが10～60℃で増殖し、36℃前後で最もよく発育します。

上記の**栄養**、**水分**、**温度**の3つの条件が揃うと、細菌が増殖し、食中毒が発生しやすくなります。

予防法としては、食品の鮮度を保つ、加熱を十分に行う、野菜と生肉は分けて切る、調理器具の消毒や基本的な手洗いの励行が原則となります。コロナウイルスだけではなく、食中毒にも十分注意していきましょう。

若田プロモーションでは、全施設にて見学や体験等、随時受け付けておりますので、気軽にご相談下さい。

施設空き状況

わかたデイサービス(1日型;7時間以上 定員18名)

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
空き状況	0	1	2	2	2	3

わかたりハビリデイサービス(半日型;3時間以上 定員16名)

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	1	2	0	0	2	1
午後	0	1	3	1	2	3

若田アスリートジム(運動型1時間)pm1-2

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
空き状況	0	1	0	6	1

木曜日も募集始めました!

放課後等デイサービス わかたびじょん わかたきっず(共に定員10名)

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
わかたびじょん	0	0	0	0	0	0
わかたきっず	0	0	0	0	0	1

2022. 10. 1 現在

▼若田プロモーション公式 LINE



▼若田プロモーション公式 Instagram

