

診療日・時間

月～木曜日

第3木曜日の午後は休診いたします。

午前 8:45～12:00 (受付は午前 8:30～11:30です)

午後 2:00～5:00 (受付は午後 2:00～4:30です)

平成28年2月 診療予定表

	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	神戸敏行		
午後					今野 明		
	7	8	9	10	11	12	13
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	建国記念日		
午後							
	14	15	16	17	18	19	20
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	根本 剛		
午後					休診		
	21	22	23	24	25	26	27
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	尾崎章彦		
午後			休診		今野 明		
	28	29					
午前		中尾誠利					
午後							

平成28年3月 診療予定表

	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4	5
午前			中尾誠利	高橋哲之助	神戸敏行		
午後					今野 明		
	6	7	8	9	10	11	12
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	小鷹昌明		
午後					今野 明		
	13	14	15	16	17	18	19
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	根本 剛		
午後					休診		
	20	21	22	23	24	25	26
午前		振替休日	中尾誠利	高橋哲之助	小鷹昌明		
午後					今野 明		
	27	28	29	30	31		
午前		中尾誠利	中尾誠利	高橋哲之助	神戸敏行		
午後			休診		今野 明		



南相馬市立  
小高病院 便り

再開第二十三ノ一号  
平成二十八年二月二日

一月二十七日午前六時四十六分の  
日の出と月。  
撮影地：小高神社境内



〒979-2121  
南相馬市小高区東町三丁目8番地  
電話 0244-44-2025



予防接種を「予約制」で実施しています。(0244-44-2025)  
 お電話またはスタッフまで。

## インフルエンザワクチン

### 予防接種

福島県内は12月下旬、  
 流行期に入りました。

実費4,320円をご負担下さい。

生活保護受給のかたは自己負担ありません。

(市町村の助成制度は12月末で終了しています)

## 高齢者肺炎球菌ワクチン

### 定期予防接種

市から「接種券」が届きましたらお申し込み下さい。

(過去にこのワクチンを接種したかたは対象となりません)

お申し込みの際は、「接種券」と健康保険被保険者証を持参下さい。

接種期間・・・年度内(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

接種費用・・・自己負担額は2,000円です。

生活保護受給のかたは無料です。

生活保護受給証明書をご持参下さい。

本年度の接種対象は、

平成28年4月1日時点で下記の年齢となるかたです。

- ① 満65歳、満70歳、満75歳、満80歳、満85歳、満90歳、  
 満95歳、満100歳

- ② 60歳から65歳未満で、

心臓・腎臓・呼吸器の機能または

ヒト免疫不全ウイルスによる免疫の機能に

身体障害1級相当の障がいがあるかた

ご注意下さい。

3月末までです。

さまざまな感染経路が考えられますが、

「生カキから」「人から人への二次感染」が多いとされています。

## 冬は特にご注意!

# ノロウイルス

## 食中毒

食中毒は夏だけではなく、  
 ウイルスによる食中毒が  
 冬に多発しています!!!

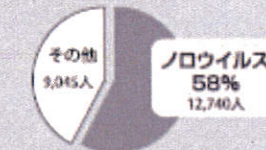
データであると

### ノロウイルスによる食中毒は、

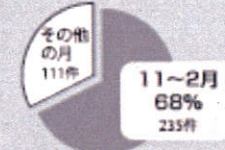
◆患者数で第1位

◆冬期に多い

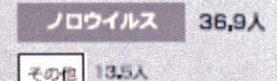
◆大規模な食中毒になりやすい



原因別の食中毒患者数(年間)



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計(平成21～25年の平均)。原因別数が有利している食中毒に偏る。

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、  
 ○トイレに行ったあと  
 ○調理施設に入る前  
 ○料理の盛付けの前  
 ○次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを  
 ていねいに  
 ○指先、指の節、爪の間  
 ○親指の周り  
 ○手首

### 調理器具の消毒

- 塩素消毒  
 洗剤などで十分に洗浄し、  
 塩素濃度200ppmの次亜  
 塩素酸ナトリウムで浸し  
 ながら拭く。  
 ※消毒用エタノールや酸性石鹸(重  
 セソベンザルコニウム)はあまり効  
 果がありません。  
 ※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯  
 で加熱する方法も有効です。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
<http://www.mhlh.go.jp/pr/press/tyokuchukanen/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A 検索