

NST通信

お知らせ

◆委員会

9月30日(木) 16時00分～ 講義室

◇論文発表：新2病棟・OP室

◆勉強会

9月30日(木) 17時40分～ 大会議室

◇症例検討 or ミニレクチャー：HCU・栄養管理室

◇お楽しみ研修会：PEG・P-TEGについて 宮部医師

NST通信では各部署のNST委員の方に記事担当をお願いしてトピックスなどを紹介しています。
今月の担当は **4東病棟**です。

食中毒にご用心！～新型コロナ対策時の食中毒予防ポイント～

なぜ今年は食中毒に注意が必要？

自粛生活で体力や抵抗力が低下し
食中毒にかかりやすい



今年は例年以上に
猛暑が続くおそれがある



気温や湿度が上がる夏期は
食中毒菌が増えやすい



食品のデリバリーやテイクアウトの
増加で食中毒の危険が高まる



食中毒の主な症状

- ◆嘔気
- ◆嘔吐
- ◆腹痛
- ◆下痢
- ◆血便
- ◆発熱



下痢や嘔吐が持続すると脱水症状を引き起こし
重症化するため、早めに医療機関を受診しましょう！

食中毒予防の3原則

- 1.食中毒の原因となる細菌を食べ物に「つけない」
- 2.食中毒の原因となる細菌を「増やさない」
- 3.食中毒の原因となる細菌を「やっつける」

参考文献：厚生労働省 HP

栄養剤の紹介

パッケージがリニューアルします！

オリゴワン ヨーグルトサワー味



1本(125ml)	
エネルギー	: 65kcal
蛋白質	: 0g
脂質	: 0g
炭水化物	: 17.9g
乳果オリゴ糖	: 3.0g



特定保健用食品

消費者庁の許可を受けた特定保健用食品です

乳果オリゴ糖はしっかり腸に届く！

胃や腸で分解されにくく大腸までそのまま届きます。

乳果オリゴ糖は腸内ビフィズス菌を増やす！

乳果オリゴ糖は、腸内のビフィズス菌のエサになって腸内のビフィズス菌を適切に増やし、おなかの調子を良好に保ちます。

☆当院では、経管栄養開始時に GFO+オリゴワンで使用しています。オリゴワンのみを飲用したい場合は栄養管理室へご相談ください。