

新型コロナ5類移行後の病院からのお願い

新型コロナウイルス感染症の5類移行後も、 当院では感染対策を継続しています

- 発熱、せき・息切れ、下痢、嘔吐、のどの痛み、強いだるさ（倦怠感）などの症状のある方は、受付にその旨お申し出ください。
- 院内ではマスクの着用をお願いします。
院内には高齢者や妊娠中のかた、基礎疾患を有する方など重症化リスクの高い方が多く来院・入院されています。
ご自身や周囲の方を感染から守るため感染対策へのご協力をお願いします。

面会について

- 感染防止のため、お見舞いはできません。
- 入院生活を支援する（洗濯・買い物等）ご家族等の面会は許可します。
面会についての詳細は、当院ホームページ「面会・お見舞いの方へ」をご覧ください。 ※右のQRコードからもご覧いただけます。



なぜ外来は終了しました

電話で予約制の「なぜ外来」は2023年3月7日で終了しました。
なぜ症状で当院を受診希望される方は、総合受付のインフォメーションに声をかけてください。あるいは、最寄りの医院を受診していただくようお願いします。



歯と口の健康週間 日本歯科医師会

「手に入れよう 長生きチケット 歯みがきで」

“2022年度歯・口の健康啓発標語コンクール 最優秀作品”より

6月4日(日)から6月10日(土)までは、「歯と口の健康週間」です。

歯及び口腔の健康を保つことは、生涯を通じて自分の歯で食べる楽しみを味わうためだけでなく、バランスのとれた適切な食生活を送ることを可能にし、肥満や糖尿病などの生活習慣病の予防など、全身の健康にも影響する重要なことです。

また、千葉県歯科医師会では平成30年度から、80歳を過ぎても肉を食べて健康長寿を目指す「8029(ハチマル肉)運動」を展開しています。

この機会に歯と口の健康について見直してみたいかたがでしょうか。

歯科口腔外科 中田康一

「耳鼻咽喉科・頭頸部外科」へ診療科名が変わりました

4月1日より当院「耳鼻咽喉科」は、「耳鼻咽喉科・頭頸部外科」へ変更となりました。診療内容は以前と変わりませんので、よろしくお願いたします。

基本理念

すべては患者さんのために

私たちは地域の皆さまの健康を守るために、常に研鑽に努め、医学的にも経済的にも社会的にも適正な模範的医療を提供します。



地方独立行政法人

総合病院 国保旭中央病院

www.hospital.asahi.chiba.jp

〒289-2511 千葉県旭市イの1326 TEL.0479-63-8111(代) FAX.0479-63-8580



お知らせ

- 初診外来受付時間…… [7:45～11:00]
自動受付機は、6:30からご利用いただけます。
- 自動精算機稼働時間… [7:00～20:00]
- 駐車場巡回バス……… [8:30～14:00]



旭中央病院開院70周年 記念式典・講演会のご案内

当院では開院70周年を記念して式典ならびに講演会を開催することといたしました。地域住民の方々もご参加いただけますので、多くの皆様のご来場をお待ちしております（事前申し込みが必要です）。

日時 2023年10月14日(土) 13:00～15:10 [12:30入場受付開始]

記念式典

記念講演 『医療がつくる地方創生』

株式会社日本総合研究所 会長 堀谷 浩介
もたに こうすけ
主席研究員 滝谷 浩介氏



会場 千葉県東総文化会館 大ホール
(旭市ハの666番地)

事前申し込み/往復はがき、または旭中央病院ホームページにてお申込みください。

詳細は、旭中央病院ホームページ、院内設置のチラシをご覧ください。（電話によるお申し込みは受け付けておりません）

申し込み受付期間/6月1日～8月31日

定員/200名（入場には整理券が必要です。応募者多数の場合は抽選になります）

お問い合わせ先/旭中央病院 開院70周年記念行事運営委員会事務局

広報患者相談課 ☎0479-63-8111 (内線2465) (平日8:30～17:15)



※上のQRコードからもご覧いただけます。

家庭でできる食中毒予防

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

さわやかな季節から気温や湿度が高くなるこの季節は、細菌を原因とする食中毒が多く発生しやすい時期です。食中毒というレストランなどの飲食店での食事が原因だと思われがちですが、家庭の食事でも発生する要因があります。次の主なことに注意して、食中毒を防ぎましょう。

付けない

- 手洗いをきちんとしましょう。コロナ禍で身についた習慣を活かし、調理前、食事前には、石鹸を使用して手洗いをしましょう。
- 肉・魚を調理する時は生で食べる食材から離しましょう。
- 清潔な調理器具、ふきん、食器を使用しましょう。

増やさない

- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つよう温度管理をしましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置することは避けましょう。

やっつける

- 肉や魚など加熱する食品は中心部まで十分に加熱しましょう。(75℃、1分以上加熱)
- 生ものを扱った調理器具類はその都度、洗い、熱湯消毒もおすすめです。

参考：千葉県ホームページ 文責 臨床栄養科 木内圭子

がん患者サロン 開催のお知らせ

日時/6月19日(月) 14:00～16:00

場所/医療連携福祉相談室 参加費/無料

お問い合わせ先：医療連携福祉相談室 ☎0479(63)8111 (内線2150)