



すすらんだより

ホームページ <http://www.suzuran-hosp.or.jp>

E-mail info@suzuran-hosp.or.jp

肝臓専門外来開始しました!



志田 勇人 理事長
(肝臓専門医)

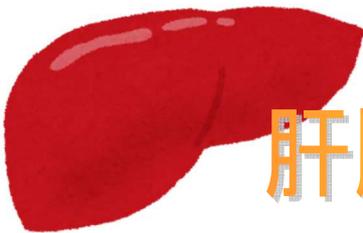
当院では平成29年5月より肝臓専門医が担当する肝臓専門外来を開始しています。

診 察 日：毎週木曜日

診察時間： 9:00 ~ 12:00

13:00 ~ 16:00

担 当 医：志田 勇人 理事長



肝臓専門外来とは？

肝臓は病気で働きが損なわれても、痛みなどの症状があまり出ることがないため、異常に気付きにくい臓器です。そのため、症状が出る頃には病気が進行していることも多く注意が必要になります。

当院の肝臓専門外来では、健康診断や検診などで、肝臓機能の異常を指摘された方や、肝臓の病気が心配な方の診察を行っており、血液検査やエコー検査を実施しております。

気になることがあれば、お気軽にご相談ください。

お問い合わせは当院医事課までご連絡ください。



連絡先：0143-(85)-1000

外来診療予定表変更のお知らせ（平成29年6月より）

	月	火	水	木	金
午前	築田 小田	築田 小田	築田 小田	築田 小田	築田 小田
午後	高倉	志田 (第1・3・5) 高倉 (第2・4)	高倉	志田	高倉



肝臓専門外来	診療日：木曜（毎週） 担当医：志田 勇人 理事長
--------	--------------------------



vol.3

夏の食中毒に
ご用心!!



【一晩寝かせたカレーにひそむ危険とは!?!】
Aさん「やっぱり、カレーは一晩寝かせた方がおいしいよね!!」
Bさん「たくさん作り置きできるから、家計にも優しいしね。」



カレーは食べる前にもう一度、火を入れるから安全のように
思いますが、実は思いもよらぬ危険が潜んでいます!!



**料理は小分けにして
冷蔵庫へ!!**



カレーや煮物など、作り置きすることの多い料理には「ウェルシュ菌」という食中毒菌が潜んでいます。特に飲食店や家庭で注意が必要な食中毒菌です。

気温の高くなる時期に、作った料理をそのまま放置したり、鍋ごと冷蔵庫にしまうと、料理はちょうど菌が増えやすい温度になってしまいます。

そして菌が増えてしまった料理を食べることで食中毒となり、下痢やはき気などのつらい症状がでてしまいます。

☆ 「ウェルシュ菌」は一度増えたら火を入れても死なないので注意が必要です。
作った料理は、小分けにして冷蔵庫へ入れ、早めに食べきるようにしましょう。



医療法人

登別すずらん病院

〒059-0027 登別市青葉町 34 番地9

電話番号 0143 (85) 1000 (代表)

診療科目：内科・消化器内科・リハビリテーション科

診療時間：平日 午前 9:00~12:00 午後 13:00~17:00

