

2007年11月

みつばち通信

2007年-2号

みつばち薬局待鳳店
京都市北区紫竹西南町 66
494-1788 FAX494-1566

みつばち薬局紫野店
京都市北区紫野上築山町 2-2
417-3911 FAX417-3910

リニューアルしました！(^ 0 ^) ~

7年目の "お化粧直し"

みつばち薬局の開局(待鳳店が1999年10月、紫野店は2000年4月)以来、外装などが大分痛んできていました。

気持ちよくご利用いただけるよう、この度両薬局とも外装を塗り替え、カウンターを更新し、紫野店待合室壁紙を張替え、待鳳店待合室のレイアウト変更など少し手を加えました。今後とも宜しくお願い致します。

職員一同



"乙女チック"(?)に変身の待鳳店

明るい外壁に、明るく
見やすい看板が付いた紫野店(右)



みつばち薬局医療懇談会

待鳳健康友の会と共催で、2月24日(土)みつばち薬局待鳳店待合室で、医療懇談会を開催し、9名の方に参加していただきました。

テーマは“上手な薬局の活用方法”

懇談会では、「上手な薬局の活用方法」について、みつばち薬局の津田管理薬剤師・薬局長と濱田主任薬剤師が、スライドを使って説明しました。



薬局の中の仕事を紹介

薬局の中で薬剤師が、正確に調剤するだけでなく、一人一人の患者さん毎に、薬と薬の相互作用や重なり具合、病気と薬の組み合わせ、体質とのチェックなどコンピュータもフルに使って行っている、安全・安心のための仕事内容を



説明させていただきました。

命を守る「お薬手帳」のお話も

薬局でお渡しする「お薬手帳」の「役割」についてもお話ししました。「なぜどこの医療機関にも持っていくのが良いか」



「なぜ持ち歩くことが必要か」などの説明をさせていただきました。

今後も、みつばち薬局では、健康や暮らしの問題を身近でわかりやすく話し合うために、友の会のみなさんと協力して、医療懇談会を開催します。「こんなテーマを取り上げて」などご要望をお聞かせ下さい。

事務長 原



新入職員紹介コーナー

みつばち薬局で働けること
になりとても嬉しいです。
皆さんどうぞよろしくお願
いします。
久保智子



久保智子さん(左) 福井美穂さん(右)
(待鳳店勤務・薬剤師)

初めまして。福井美穂です。
至らないことも多々あると
思いますが、頑張りますの
で。よろしく願います。

藤井志野さん



以前は総合病院の外来に約5年勤めておりました。まだまだ仕事を覚えることで精一杯ですが、早く患者様に笑顔で対応できるようになりたいと思います。どうか宜しくお願いいたします。 藤井志野(紫野店勤務・事務)

みつばち薬局

知得クイズ

下の5問に「ウソ(間違っている)」「ホント(真実)」でお答え下さい。

問題が正しいと思う場合は、間違いだと思う場合は×を解答欄に記入して下さい。
全問正解の方の中から、抽選で10名様に図書カード(1,000円)を差し上げます。
当選者の発表は、薬局内に掲示します。締め切り日:6月30日(土) 薬局内の
「クイズ応募箱」に入れてください。

- 問1:みつばち薬局待鳳店では、2月24日に「上手な薬局の活用方法」の
テーマで医療懇談会を開催した。
問2:もし食中毒にかかったら、自己判断で下痢止めを服用するのは危険だ。
問3:今年のみつばち薬局の新入薬剤師は、3名である。
問4:「お薬手帳」は医療機関へ持っていく必要はない。
問5:7年目のお化粧直して、みつばち薬局紫野店の看板は4カ所になった。

ご住所:

お名前:

電話番号:

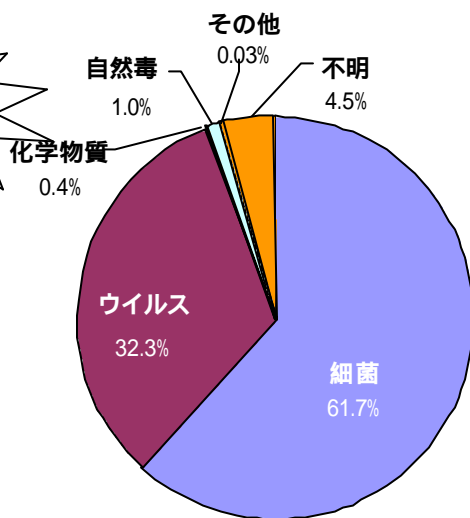
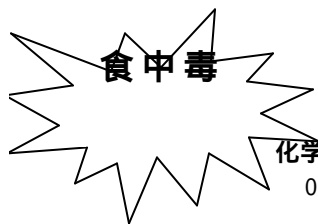
問題	問1	問2	問3	問4	問5
解答欄					

これから危険！！

食中毒の季節が近づいてきました。毎年、これから夏にかけて食中毒の発生件数はどんどん増えてきます。

食中毒の原因の90%以上が細菌やウイルスです。梅雨のジメジメした気候は細菌やウイルスにとって好都合！！さらに、気温の上昇により体力が落ち、抵抗力が弱くなっていく時期。

しっかり予防策をとらないと、下痢・腹痛、嘔吐などのツライ症状を経験しなければならなくなってしまうのでご用心



2005年食中毒原因物質別
(厚生労働省)

予防のポイントは3つ

1. 細菌による汚染を防ぐ。
2. 細菌の増殖を防ぐ。
3. 加熱処理する。

まず食品は鮮度のいい物を選びましょう。要冷凍、要冷蔵の食品は帰宅後すぐに冷蔵庫へ！料理器具や台所周辺は消毒&清潔に

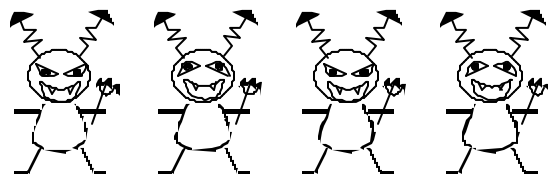
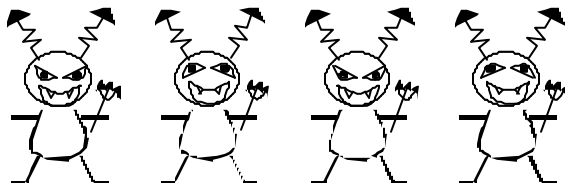
熱湯消毒をしたり、市販の殺菌・漂白剤やアルコールスプレーなどをこまめに使ったりするのも効果的です。

加熱調理は食中毒予防にもっとも有効です。75℃で1分間加熱するとほとんどの細菌が死んでしまいます。また、加熱調理された食品は熱いうちに、冷やして食べるものは、食べる直前に冷蔵庫から出し、冷たいうちに食べましょう。残った料理は冷ましてからラップをして冷蔵庫で保存し、なるべく早く食べましょう。食べるときは十分加熱することも忘れずに！

もし食中毒にかかってしまったら...

食中毒は、時には死に至ることもあるので、軽視は禁物。早めに医療機関へ行くようにしましょう。

食中毒を起こし、下痢や嘔吐を繰り返した身体は、水分が不足し、脱水症状を起こしやすい状態にあります。水分補給と適当な塩分、糖分などの補給をして下さい。スポーツドリンクなどを上手に活用するのも一つの方法です。



なお、下痢止め薬は場合によっては深刻な症状を引き起こすこともあり、自己判断は危険です。まずは医療機関を受診し、指示を仰ぎましょう。
(文責：薬剤師 福井 美穂)