

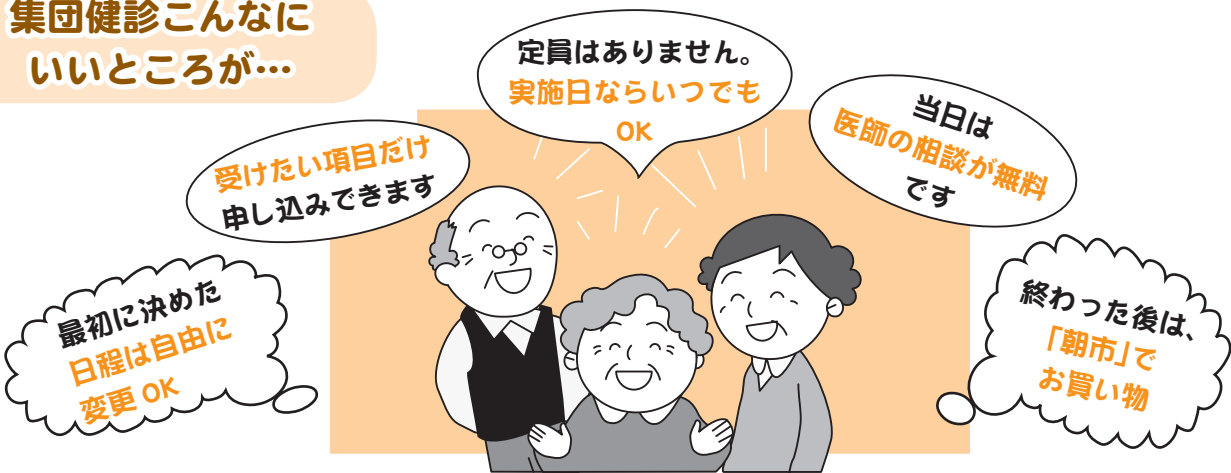
成人健診シリーズ ③ 「集団健診が始まります！」

いよいよ始まる集団健診について、具体的な申し込み方法や当日の様子についてお知らせします。

集団健診って何？

集団健診は、シリーズ1でお知らせした「特定健診」とシリーズ2でお知らせした「がん検診」を全部一緒に受けることができる、忙しい皆さんにピッタリの健診です。

集団健診こんなにいいところが…



健診の内容は？



受付時間は、
 ①7:00～7:30
 ②8:00～8:30
 ③9:00～9:30
 ④10:00～10:30 です。
 ※2月は、②・③・④の受付時間になります。

健診(検診)項目	対象	料金
特定健診	30歳～39歳の方	1,300円
	40歳以上国保加入者	1,800円
	後期高齢者医療保険加入者	500円
結核検診	30～39歳の方	300円
肺がん検診	40歳以上の方	500円
胃がん検診		1,500円
大腸がん検診		600円
前立腺がん検診	50歳以上の方	2,300円
肝炎ウイルス検査	40歳以上 初回受診者	無料

申し込み方法は？

- すでに「受診券」が届いている方は、申し込み不要です。受診券の日程は自由に変更できます。
- 新規に受診する方は、希望する項目、日程、受付時間を決めて、電話または市保健センター窓口でお申し込みください。

健 診 日 程		場 所
6月	17日(金)・18日(土)・20日(月)	市保健センター
	21日(火)・22日(水)・23日(木)	三日月橋生涯学習センター
8月	22日(月)・23日(火)・24日(水)・29日(月)・30日(火)	市保健センター
	31日(水)	奥野生涯学習センター
10月	21日(金)・22日(土)・24日(月)・25日(火)・26日(水)	市保健センター
12月	6日(火)・7日(水)・8日(木)・9日(金)・10日(土)・11日(日)・12日(月)	市保健センター
H24年2月	1日(水)・2日(木)・3日(金)・4日(土)・5日(日)※受付時間②～④。	市保健センター

こんな封筒が届きます!

あなたの健診日は
(月 日 時)

持ち物チェック
 受診券
 健康保険証

健診日を忘れないために、届いた封筒の表紙に健診日を書き込んで保管しましょう。

健診当日の様子は?

1番	書類の確認	持参していただいた受診券や問診票、健康保険証を確認します。お手元にご用意ください。
2番	受診する項目の確認	希望される健診(検診)項目をお伺いします。食事の有無について確認します。
3番	お会計	希望される項目に応じて先に支払いとなります。
4番	看護師による問診	これまでおよび現在の体全般、病気のことなどを聞き取ります。大腸がんの検体をお預かりします。
5番	検査の実施	胸のレントゲン⇒尿検査⇒身体測定⇒血圧測定⇒眼底検査⇒血液検査⇒心電図検査⇒胃のバリウム検査⇒終了 となります。(順番は混雑状況で変わります)
6番	「朝市」へどうぞ!	健診が全て終了してから、お買い物をお楽しみください。

待ち時間は?

健診に要する時間は1時間から1時間30分ぐらいですが、混雑時には2時間以上掛かることもありますので、受診される方は、時間に余裕をもってお越しください。

流行の「ゆるキャラ」で売り出し中!
特定健診を受けるとほくのシールがもらえるよ。

牛久市特定健診
イメージキャラクター

メタ坊くん



最後に...

健診を受けて、今年も元気に笑顔の多い1年になりますように! 皆様のお越しをお待ちしています。

☆☆健診についてご相談のある方は、担当保健師までお気軽にどうぞ☆☆

申し込み・問い合わせ 市健康管理課(市保健センター内) ☎内線1742(平日午前8時30分~午後5時15分)



ibaraki.jp/index.cgi

ホームページ <http://www.shokupref.>

029-301-3424 FAX
029-301-0800 ホール

問い合わせ 県生活衛生課 食の安全対策室 ☎

どの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

さい。特に、高齢者や若齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉などを食べるのは控えましょう。

などを生または加熱不十分で食べると食中毒菌を生きたまま取り込むことになり、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を引き起こしますので、十分ご注意ください。

食肉の生食にご注意 食肉は、腸管出血性大腸菌(O157やO111など)をはじめ、カンピロバクターやサルモネラ属菌などの食中毒菌で汚染されている可能性があります。