



感染委員会だより

特別養護老人ホームオールド感染委員会



少しずう 過ごしやすい気候になりましたが、

だんだん暑くなり「脱水」が心配な季節になってきました。高齢者は、「のどがかわいたなあ」と感じにくくなったり、「食んだらトイレが気になるから」等の理由から、水分摂取量が少なくなりがちであり、実際に脱水状態になってしまっても、すぐには「しんどいなあ」と感じにくく、スタッフが気づいた時には重症の脱水状態であることも…。普段からこまめな水分補給を行い、利用者様の「いつもと違う」様子に気がつけるようケアを行っていきましょう。

これから注意したい!! 食中毒。6~8月は特に注意!!

細菌が増える3つの条件 ⇨ ①栄養 ②温度 ③水分

- ① 栄養… ヒトにとって栄養になるものは、細菌にとっても栄養源になります。調理器具やキッチンばさみ、スポンジなど、食品の残渣や汚れが細菌の栄養になります。
- ② 水分… 細菌は食品中の水分を利用して増える
- ③ 温度… ほとんどの細菌は10~60℃で増え、36℃前後で最も良く増えます。常温で放置したカレーや煮もの、お弁当で「食中毒が起きることがありますね。冷蔵庫へ入れたリ、保冷剤を使用しましょう

この3つの条件がそろえば、**食中毒【時間がたつと】**発生します。

食中毒予防の3原則 ⇨ 食品に菌がく → 菌がふえる → 食べる → 食中毒発生

- ① つけない (清潔)… 食品に菌をつけないよう清潔を心がけましょう。オールドでは毎日19時30分に、スポンジ、ふきん、キッチン排水口の消毒を行っています
- ② 増やさない (迅速/冷却)… 菌がふえないよう迅速な調理・提供と冷却を心がけましょう。食べたおたヨーグルトやゼリーなども早めに冷蔵庫へ!!
- ③ やっつける (加熱)… 食品は中心部が75℃以上で1分以上加熱しましょう

★ 正しい知識を身につけ、安心・安全な食事を提供できるように職員全員で取り組んでいましょう。