



# 感染委員会 だより

例年判梅雨入りがゆかり訪れたように感じます。雨の合間の晴れた日には夏の日差しが降りそそいでいます。天気や気候の変化が大きいため、利用者様の体調管理に気を配つておられたいと思います。

さて、今月のテーマは「食中毒予防と手洗い」です。

厨房の方には日頃より安全・安心な食品の提供を心がけて調理していただいています。配膳する私たちもきれいなものをきれいなまま提供できるように心がけています。

☆ <食中毒対策の研修を行いました>

☆ 当施設の栄養士さんが、全職員を対象に食中毒の研修をしてくださいました。

☆ 梅雨に入り、じめじめしておりますが、食中毒を起す菌にとっては最高に良い環境!! 室温 20℃程で増殖、私たちの体温程度が最も増殖スピードが速いそうです。最近では東京都で0-15℃の集団感染があり小児などが感染した。全国の飲食店での食中毒が連日ニュースにたっており、右に代表的な食中毒の菌や特徴をまとめておきますので参考にしてください。そして何より大切なのは「手洗い」です。指の間や手首なども洗い残しに注意して手洗いを心がけてください。

- ☆ <代表的な食中毒の菌と特徴>
- ★ 病原性大腸菌 (O-157 など)  
→ 家畜などの糞便に汚染された食肉などが原因で腹痛や下痢、嘔吐を引き起こします。
- ☆ 黄色ブドウ球菌  
→ 人の皮膚にいる常在菌。この菌が食品に入ると毒素を産生し食中毒を起します。素手で調理したおにぎり、弁当、100%菓子アイスなどが原因となり「手袋着用」が予防に効果的と言われています。この菌が毒素を発生すると熱に強く 100℃ 30分加熱でも無毒化しにくい。
- ★ ノロウイルス  
→ カレーや弁当、スープなどが原因となり熱に強い特徴があり下痢や嘔吐を起す。
- ☆ 作ったものは常温で放置せず冷まし冷蔵庫へ入れ、清潔に取り扱ってください!!