

## 食中毒にご注意を！

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です。

食中毒は1年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

これからの季節は、サルモネラ属菌・腸炎ピブリオ菌腸管出血性大腸菌などが原因の食中毒が多くなります。

## 食中毒予防の3原則

### ① つけない

食品を購入した時や、冷蔵庫などに保存する際、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて入れる。

肉、魚、卵などを扱う時は、前と後に必ず手洗いをします。

### ② 増やさない

購入した食品はすぐに持ち帰り冷蔵庫や冷凍庫に保存する。

食品の冷凍、解凍を繰り返さない。

### ③ やっつける

肉や魚は十分に加熱する。中心部分の温度が75℃で1分間が目安。

## 病棟での注意事項

### ① 配膳、食事介助時は正しい手洗いを実施しましょう

自分達が媒介者とならないように正しい手洗いの実施をお願いします。

### ② 正しい配膳管理をしましょう

病棟で保管する場合は冷蔵庫を使用し、透析で食事が遅くなる場合は遅食オーダーをお願いします。

### ③ 配膳された食事は出来るだけ早く食べましょう

調理後2時以内に食べることが原則です。

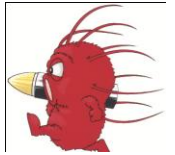


## TOPIC

5月はじめに、血便と下痢症状で入院していた患者から腸管出血性大腸菌(O-121・VT2)が検出されました。

腸管出血性大腸菌は、ユッケや生レバーなどを摂取し発生する食中毒の原因菌のひとつですが、今回の症例は牛の下痢便から感染したことが判明しました。

この症例は、便に接触した後の手洗いが不十分であり糞口感染した可能性が高いと思われます。



下痢便は、感染の危険があるものと再認識して頂き、正しい防護具の着用と正しい手洗いの実施をお願いします。

## お知らせ&お願い

### 【その1】

昨年、全国的に風疹が大流行しました。抗体価の低い職員には、ワクチン接種の案内を再度させていただきます。病院では患者や職場に感染を広げないため、また、家庭においてはこれから出産をむかえる家族を守るためにも、出来る限りワクチン接種をお願いします。

### 【その2】

～海外旅行を予定されている職員の皆様～  
海外では色々な感染症が流行しています。渡航先の国での注意事項は厚生労働省のホームページで確認できますので、旅行前に確認し感染症の予防をお願いします。また、渡航後に発熱・発疹などの症状が出現した場合には無理に出勤せず早めの受診をお願いします。

