

## 8月は食品衛生月間です！

厚生労働省は、食品衛生管理の徹底などを図るため8月を『食品衛生月間』としています。

昨年の食中毒発生数は19,355人で、特に夏期はカンピロバクターやぶどう球菌、腸管出血性大腸菌などの細菌による食中毒が多発しています。

今一度、病院や家庭で食の安全が確保できているか確認をお願いします。



## 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。



## 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。

## 海外旅行へ行かれる方へ

海外では、MERSを含め様々な感染症が発生しています。渡航先の感染情報を確認し、感染症にかからない、感染症を日本に持ち込まない為にも十分な対策の実施をお願いします。

### ➤手洗いをこまめにしましょう！

食事の前には必ず石けんと水で手を洗いましょう。きれいな水が使えない場合は手洗い後にアルコール成分を含む衛生用品の利用が効果的です。

### ➤生水を飲まないようにしましょう！

未開封の市販の飲料水が最も安全です。

### ➤完全に火の通った食べ物を食べましょう！

生鮮魚介類や生肉などは食べずに、十分に加熱された物を食べましょう。

### ➤サラダや生の野菜は避けましょう！

野菜類は生水を用いて処理され病原体に汚染されていることがあります。

野菜やフルーツなどは、自分で皮をむいたものを食べましょう。

### ➤蚊・ダニや動物にも注意しましょう！

蚊・ダニに刺されないように、虫よけ剤を使うなどしましょう。

動物は狂犬病や鳥インフルエンザなどの病気をもっていることがありますので、近寄らないようにしましょう。



## ありがとうございました！

7月10日・17日に実施した研修会に多数参加頂きありがとうございました。

17日の研修には、台風の影響で参加できなかった職員の方も多かったかと思えます。

参加できなかった職員には、研修資料を各部署へ配布しますので伝達講習をお願い致します。

