

“食中毒”に気を付けましょう 第2弾!

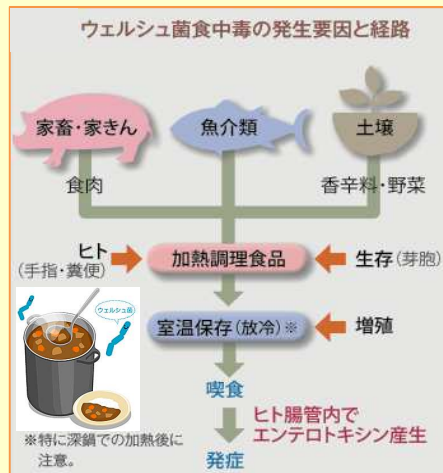
ウェルシュ菌による食中毒は年間20~40件(平均28件)程度で、それほど多いものではありません。しかし、1事例あたりの平均患者数は83.7名で、他の細菌性食中毒に比べて圧倒的に多く、大規模事例の場合が多い特徴があります。

○ウェルシュ菌の特徴○

ヒトや動物の腸管内、土壌、など自然界に広くいる菌で酸素がないところを好み(嫌気性)、増えるのに都合の悪い環境では「芽胞」という特殊な構造で生き残ります。芽胞は熱にとっても強く100℃で1~6時間の加熱に耐えるものもあります。食品では、カレーやシチュー、煮物など作って長時間保管する食品でよく起こります。

○ウェルシュ菌食中毒の症状○

- ・潜伏時間は通常6時間から18時間(平均10時間)
- ・主要症状は腹痛と下痢(症状は一般的に軽く、1~2日で回復)



○感染対策のポイント○

食中毒予防の三原則

- 「菌をつけない!」
 - 「菌を増やさない!」
 - 「菌をやっつける!」
- を守ることが大切です。

大量の食品を前日に調理したり、長時間室温に放置するのはやめましょう



食品を温めたまま保管するときは、60℃以上を保ちましょう。



食品を冷やして保存するときは、すばやく冷まして冷蔵庫へ!



作りおきの料理を食べるときは、十分加熱してから食べましょう。



院内感染対策研修会を開催しました!!

全職員対象の院内感染対策研修会を、6月18・25日に開催しました。多くの職員の方に参加していただき、感染対策の基本となる手指衛生の必要性を再確認しました。



手指衛生は感染予防の基本

- ◆院内感染の80%は医療従事者の手指を介して…
⇒患者から患者に拡大したもの
- ◆院内感染の1/3は…
⇒適切な手指衛生の実施によって予防できる