



ICTニュース



Infection Control Team News VOL.3 2018年 6月 19日 発行責任者

米の山病院感染対策委員会

食中毒が多くなる季節です



夏は細菌が原因となる食中毒が多く発生します。例えば…

- ・黄色ブドウ球菌
 - ・サルモネラ属菌
 - ・カンピロバクター
 - ・赤痢
- ・0-157などの腸管出血性大腸菌感染症 など。そこで、食中毒を予防するための3つのポイントをご紹介します！

- ・手指の清潔…石鹸を使用し、確実に手を洗いましょう
- ・調理器具の衛生管理…使用した調理器具はきれいに洗い、乾燥させる
- ・確実な加熱と保冷…きちんと火を通す、5℃以下で管理

食中毒菌の発育には、**栄養分、水分、温度(15℃～40℃)**が必要となります。細菌を増やさないような管理が必要となります。ご家庭でもご注意を！

各職場、感染対策を頑張っていますので、その意気込みをご紹介します！
まず、第1回目はこちらの職場です

5階南病棟



堤師長

リンクナース
山田さん

まずは、感染対策の第1歩である、手指消毒剤の使用率UPを目指します！

薬剤科のみなさん



感染担当
城戸副主任

城科長

環境整備に取り組み
薬について皆で知識を高めていきます!!



ある日のラウンド時…
手洗いのあと、シンク周りをきれいに拭いてありました！
このちょっとした心がけが大切です。
5階北病棟、志水さんありがとうございます！



★読まれた方はサインをして下さい。未読者がががないように声掛けをお願いします★

--	--	--	--	--	--