

ICT ニュース 2025/6 月号

2025/6/11 発行 ICT/感染管理委員会

これから梅雨の時期をむかえ食中毒による感染性胃腸炎が懸念されますので、食品管理と手指衛生を適切に行いましょう。また、6月1日から熱中症の重篤化を防止するために、労働安全衛生規則が改定され企業は熱中症対策の義務化が施行されました。

感染対策上、医療機関においてはマスク着用が推奨されていますが、熱中症にならないようにするにはどうすれば良いのでしょうか？



●夏場に発生する食中毒とは

腸管出血性大腸菌(O157、O111 など)やカンピロバクター、サルモネラ属菌です。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温約20℃で活発に増殖し始めます。また、多くの細菌は湿気を好むため、気温が高くなり始め湿度も多くなるこれからの梅雨時には細菌による食中毒が増える要因となります。

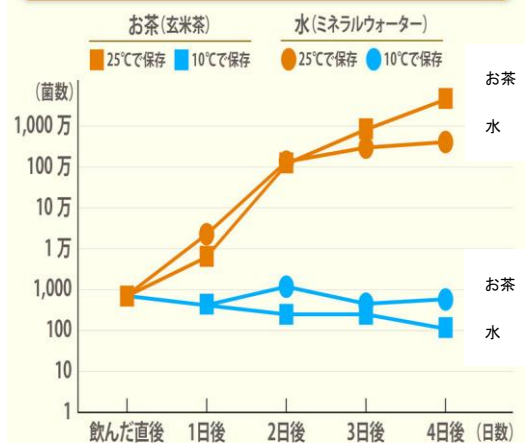
○食中毒を防ぐ6つのポイント

- ① 買い物:消費期限を確認し生鮮食品や冷凍食品は最後に購入し、帰宅後はすぐに冷蔵庫に保管する
- ② 家庭での保存:買い物後の食品は肉汁が他の食品につかないようビニールや容器に保管し、取り扱う前後は流水と石鹸で手洗いをする。冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ち詰めすぎないようにする
- ③ 下準備:調理前は流水と石鹸で手洗いを実施し、食品をきれいに洗う。まな板は、肉・魚・野菜用と区別し、使用後の調理器具やふきん・タオルは熱湯をかけて殺菌、できれば台所漂白剤で消毒を行う。
- ④ 調理:肉や魚は十分に加熱し中心部を75℃で1分以上加熱する。
- ⑤ 食事:食べる前に石鹸と流水で手を洗い、清潔な食器を使用する。作った料理は長時間室温に放置しない。
- ⑥ 残った食品:手洗いをして清潔な容器に保存し、温め直す時も十分加熱。保存期間が過ぎた物は捨てる。

○ペットボトルも危険！

飲みかけを放置せず保冷しましょう！

飲みかけのペットボトルの菌量を測定



※食べ物が入り込みやすい「食事の時に飲んだもの」を機体(汚染リスクが高い場合を想定)測定
エフコップ生活協同組合 チアデイズの資料を基にウェザーニューズで作成

これまで屋外では原則不要、屋内では原則着用としていましたが
令和5年3月13日から
マスク着用は個人の判断が基本となります

ただし、以下のような場合には注意しましょう

周囲の方に、感染を広げないために

マスクを着用しましょう



受診時や医療機関・
高齢者施設などを訪問する時



通勤ラッシュ時など混雑した
電車・バスに乗車する時

ご自身を感染から守るために

マスク着用が効果的です



高齢者



慢性肝臓病
がん
心血管疾患 など



妊婦

重症化リスクの高い方が感染拡大時に混雑した場所に行く時

本人の意思に反してマスクの着脱を強いることがないよう、
個人の主体的な判断が尊重されるよう、ご配慮をお願いします

※事業者の判断でマスク着用を求められる場合や従業員がマスクを着用している場合があります

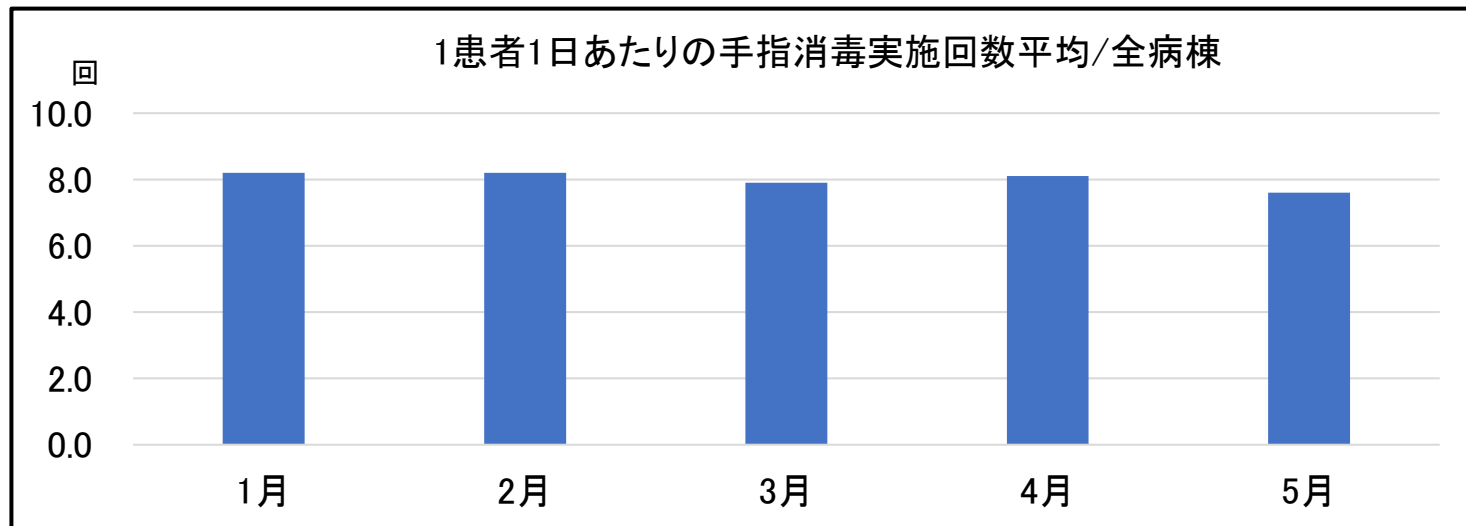
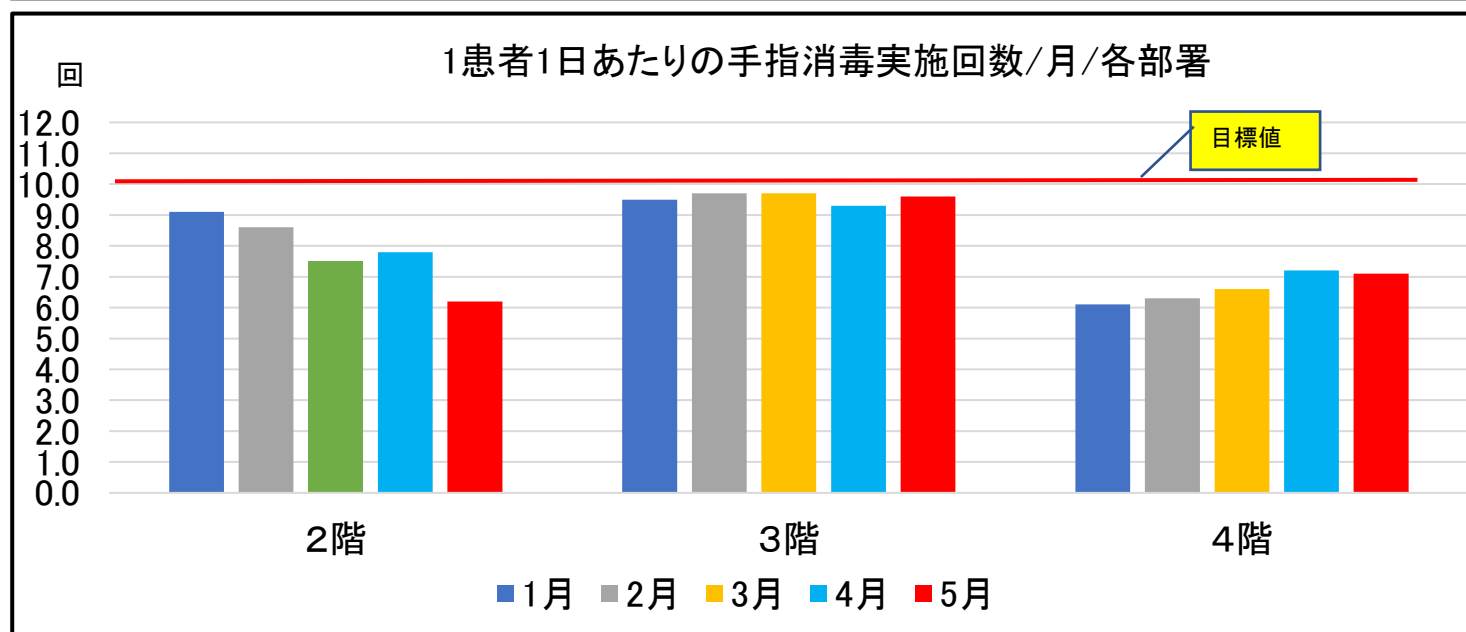
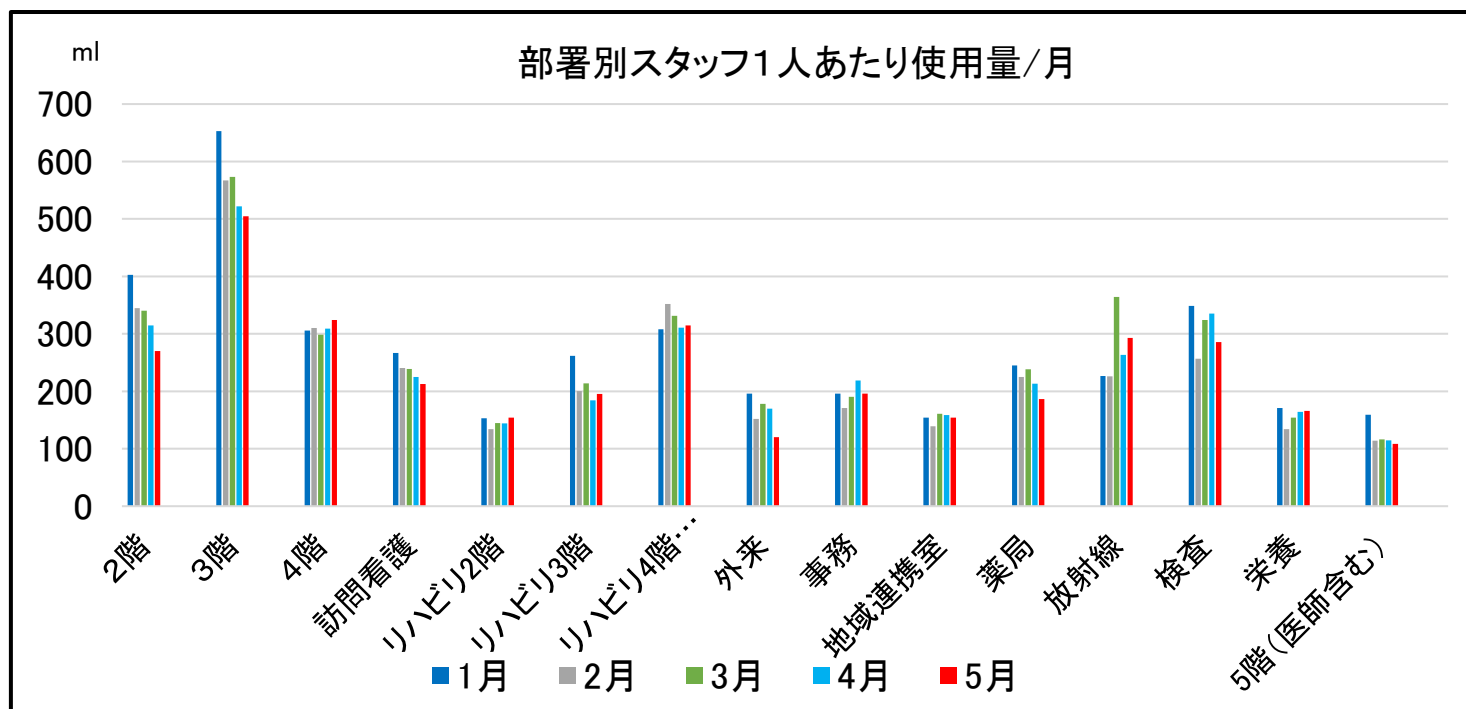
●熱中症とマスク

マスクの着用は個人の判断に委ねられるものではありませんが、事業者が感染対策上又は事業上の理由等により、利用者又は従業員にマスクの着用を求めることは許容されています。

当院でも職員や患者、訪問者にはマスク着用をお願いしています。

熱中症リスクが高くなる場合には、エアコンや扇風機、換気により温度や湿度を調整し、暑さを避けこまめに水分を補給することが大切です。また、周囲の人との距離が2mとれる場所ではマスクを外して休憩をしましょう。入浴介助の際には、双方に症状がなければ外すか、フェイスシールドを使用すると良いでしょう。但し、症状がでた際は受診と相手の症状観察をお願いします。

★2025 年アルコール手指消毒剤使用量



★5 月は連休もあり使用量が減少した部署が多くあり、一部の病棟での使用量が減少しているのが気になります。しかし、理学療法士の使用量は増加しました。今後も引き続きタイミング良く手指衛生を心がけてください