

ICT ニュース 2023/12 月

2023/12/18 発行 ICT/感染管理委員会

県内の感染状況は、現在インフルエンザが警報レベルに入り、新型コロナも増加傾向にあります。これからの時期、忘年会や帰省などがあり人の移動や密が懸念され、今後さらに増加する可能性があります。また、その他にもこの時期注意して欲しいのが感染性胃腸炎ですが、多くはウイルスや細菌に感染することで発症します。県内発生件数も増加傾向にありますので、今回はその対策について説明します。



● 食中毒を引き起こす細菌たちが増えやすい環境要因は温度や湿度ですので、日頃から食材の扱いに注意が必要です。食中毒は、通常、10万～100万個の細菌が体に入ることによって起こりますが、細菌の中には、少ない細菌数でも食中毒を起こすものもあります。その1つが「カンピロバクター」です。カンピロバクターは細菌による食中毒で発生件数が一番多く、肉類、特に鶏肉から感染します。症状としては主に発熱、腹痛、下痢ですが、「ギラン・バレー症候群」という手足の麻痺や、呼吸困難を引き起こす恐ろしい病気を発症させることもあります。カンピロバクター以外にも食中毒を引き起こす細菌には、主に卵や鶏肉から感染する「サルモネラ」です。私たちの手に隠れている「黄色ぶどう球菌」は十分に手を洗わなかったり、切り傷のある手で握ったおにぎりなどから感染することがあります。熱に強い「ウェルシュ菌」、主に生肉から感染する「病原性大腸菌」ですがこの細菌はO157で有名です。そして、魚介類についている「腸炎ビブリオ」などがあります。

冬の時期に多いのが「ノロウイルス」であり、この時期に発生する胃腸炎の約7割がノロウイルスといわれています。

● 食中毒予防の三原則

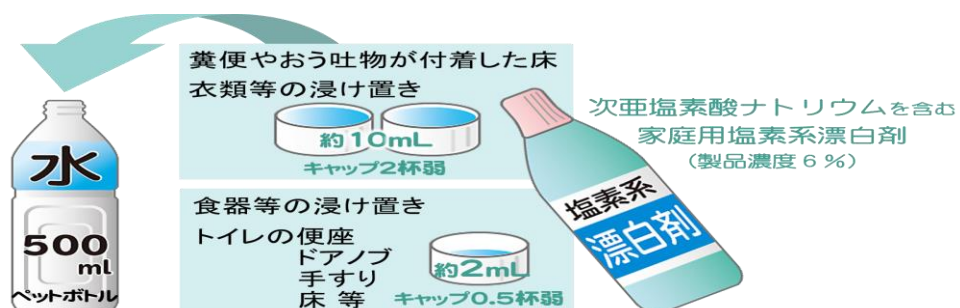
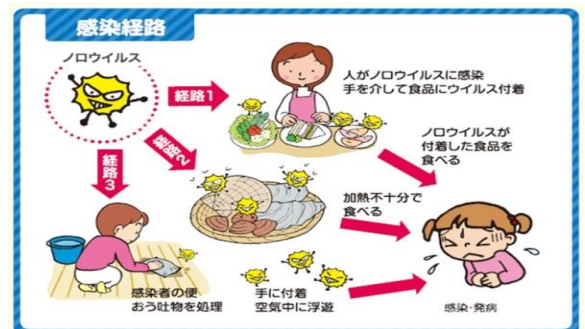
「つけない」「増やさない」「やっつける」

● 症状

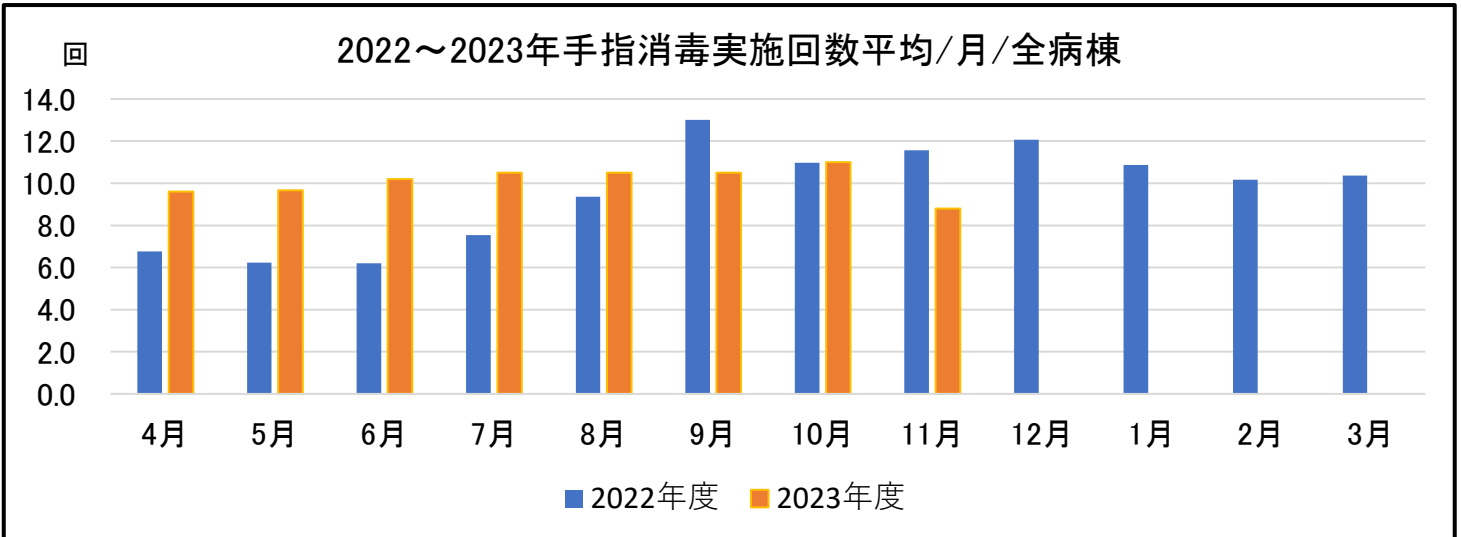
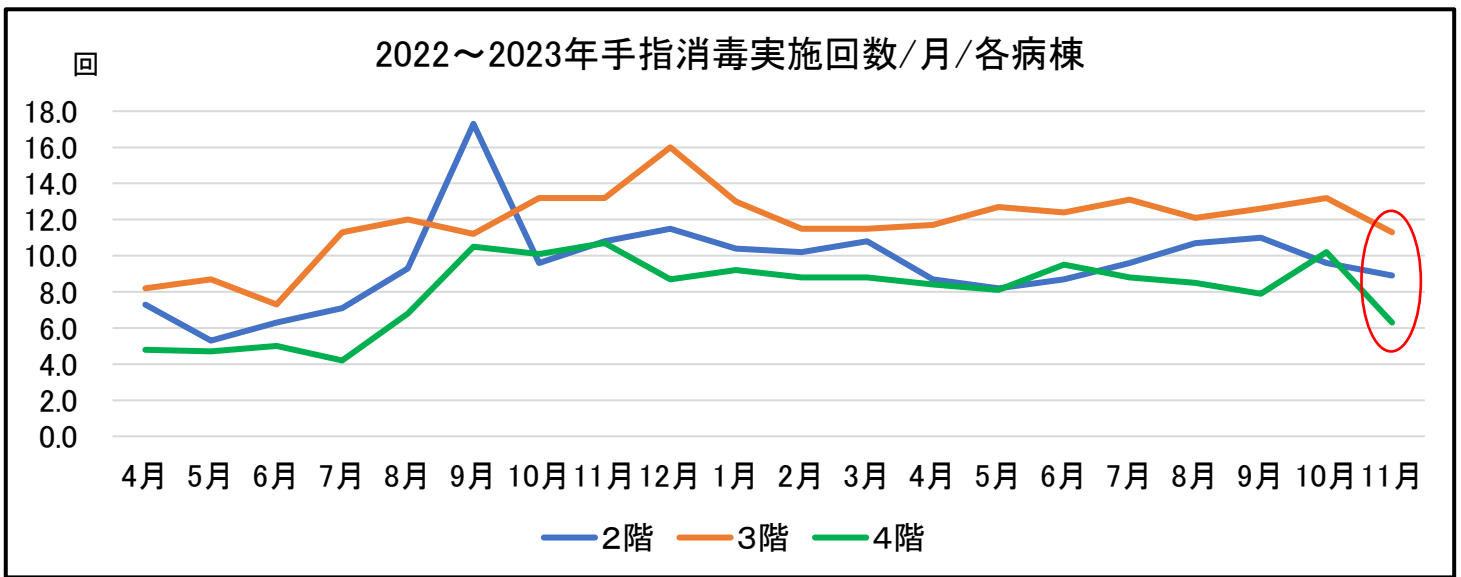
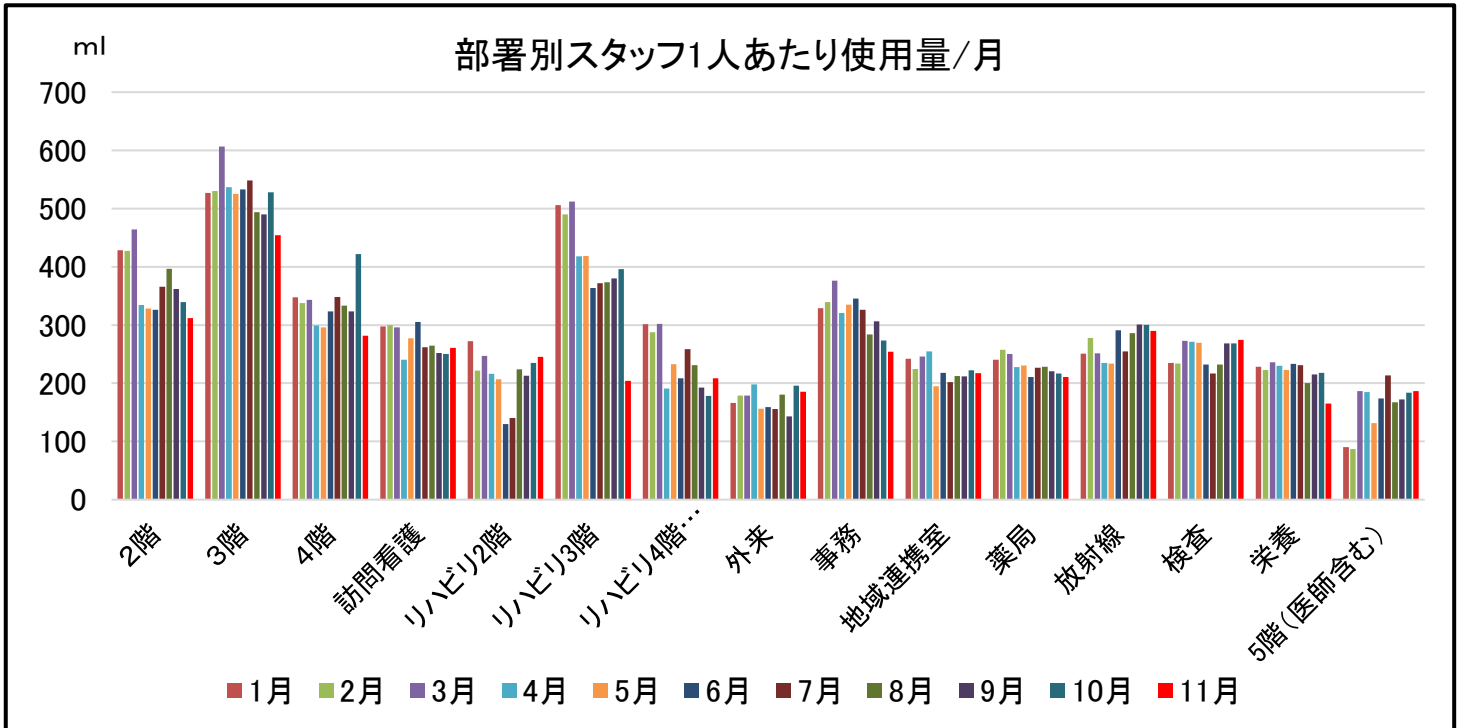
嘔気・嘔吐、下痢、腹痛、発熱

● 対策

1. 洗える食材は、調理の前に丁寧に洗いましょう。
2. 肉や魚を切った包丁やまな板は、細菌がついているので、しっかり洗ってから使いましょう。
3. 肉や魚をつかむ箸、それ以外のものをつかむ箸、食べる箸は分けて別のものを使いましょう。
4. 買った食材は速やかに冷蔵庫保管、冷蔵庫で保存をしていますが、細菌はゆっくりと増え続けていますので、早めに食べきる心がけが大切です。
5. 肉や魚を調理するときはしっかり中まで火を通しましょう。冷蔵庫で保存していた料理を食べるときも、しっかり加熱をしてください。
6. 手指衛生：アルコール手指消毒剤が無効であるため、流水と石鹼による手洗いを行いましょう。
7. 吐物やリネンの消毒方法は下のイラストを参照。作成した消毒液は、保存しておく子どもが間違えて飲んでしまう可能性と時間が経過すると消毒効果が半減するため、その都度作成しましょう。



2023年 アルコール手指消毒剤使用量報告



※11月は特に病棟スタッフの使用量が減少し、手指消毒実施回数も全病棟で減少しました。
 手指衛生キャンペーン期間中ですが、大変残念な結果となりました。