

介護と地域を繋ぐお手伝い

# あんはーと通信

2020.7 月号

ご利用者ご家族に

それぞれの「安心」と「希望」を提供いたします



のサービスを支援させていただきます。

## 介護施設での食中毒について

### 老人介護施設での食中毒について

夏場は気温や湿度が高くなるため、一年の中でも食中毒が発生しやすい時期であることが知られています。夏はただでさえ暑さで体力が奪われやすい環境にある上、高齢者ともなると免疫力も低下していることから重篤な状態に陥るリスクが高いので十分に注意を払う必要がありますし、高齢者の特徴として健康の人の場合だと発症まで至らない微量の細菌感染でも食中毒を発症してしまうことが挙げられます。事実、近年でも高齢介護施設において O-157 やサルモネラ属菌、ノロウイルス等に集団感染した事例もあり夏場はもちろんのこと年間通じて感染を予防する意識を高く持つ必要があると言えるでしょう。在宅生活を送る高齢者に対しては家族やヘルパーなど福祉サービスを提供するスタッフが衛生的に食事を提供することが求められますが、上記で述べたように老人介護施設における食事の提供は一つ間違えると食中毒の集団感染を引き起こす可能性がありますのでより一層徹底した対策が必要になります。

### 食中毒を予防するための大原則を知ろう

- ①しっかり手洗いを行う
- ②調理する食品をよく洗う
- ③すべての食材を十分に加熱する

つまり、“菌をつけない・増やさない・殺菌する”ことが重要だとわかります。

まずは、この3原則を念頭に置き徹底して守るようにしましょう。

## 調理現場に立つスタッフの心得

調理員は手についた細菌が食品に付着することを防止するために、調理前はもちろん動作の合間でこまめに手洗いをを行うと同時に、使用する調理器具の洗浄消毒をしっかりと行います。生肉や魚などを調理した後の包丁やまな板には菌が付着している可能性が高いので使用するたびに洗浄消毒を徹底します。調理後は食事を提供する時間まで、異物混入のないよう密封した状態で新鮮且つ適切な温度で保管します。

## 介護スタッフの心得

食事介助を行う現場の介護スタッフは、介護前にしっかりと手洗いをします。また、高齢者ご本人にも食事前にはきちんと手洗いをしアルコールで消毒していただけるよう習慣化して声掛け介助を行っています。嚥下や咀嚼に問題がある高齢者に対する刻み食やミキサー食への対応は施設内に厨房と専門の調理員が在中している場合そちらで対応することが殆どですが、中には現場の介護スタッフが提供された食事の刻み対応をする必要が生じることがあるかもしれません。その際は、使用する調理ハサミ等の調理器具がきちんと洗浄殺菌されたものであるか確認してから使用するようにしています。

また、高齢者の思想としてよくある“食べ物を残したら勿体ない”という考え方。この考え自体は素晴らしいですが、“勿体ないから後で食べよう”と食事中に食べきれなかったものを残しておいて数時間後に食べたことによって食中毒を招いてしまう可能性があります。よって、

- ・ 規定時間を過ぎた食事は絶対に提供しない
- ・ 食事中食べきれなかったものを自室に持ち帰らさない
- ・ 食事が終わればすぐに下膳し食べ残しは速やかに処分する

以上の3点が“勿体ないが故に食中毒を発生させないためのポイントです。

・ コロナウイルスの影響で、まだまだマスクも手放せない日が続き、この暑さで体調を崩される方もあると思います。

無理せず体調不良がある場合は、可能な限りご利用の前に事業所にご連絡いただけますようお願いいたします。

また今後もマスクの着用、手洗い、手指消毒といった感染予防策を実施し、ご利用者の体調確認をさせていただきながらサービスの提供を致します。

小規模多機能 あんはーと



〒587-0043 堺市美原区青南台2丁目13番22号

TEL : 072-362-3033 FAX : 072-362-3044