



今年の食中毒は一味違う！ 食べたらわかる？



皆様、暑い夏にむけていかがお過ごしでしょうか。

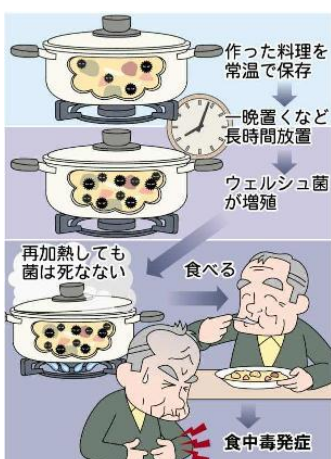
現在、ジメジメとした梅雨の季節にこの原稿を書いておりますが、この季節はなんといっても**食中毒**。ありきたりの話題ですが今年の食中毒は一味も二味も違うのです!!なぜかって？まずは以下の記事をご覧ください。

#1. 弁当食べた自衛隊員267人が食中毒 全員回復、提供した店を処分

愛知県は8日、春日井市の配達弁当店「マルイチ 春日井営業所」が提供した弁当を食べた陸上自衛隊豊川駐屯地の自衛隊員267人が食中毒になったと発表した。(中略)保存されていた弁当などから**ウェルシュ菌**が検出された(6/8付け 朝日新聞)。

#2. けんちん煮で食中毒か、老人施設の入所者60人が下痢や腹痛...便からウェルシュ菌検出

静岡県は8日、島田市の介護老人保健施設「エコトープ」で、**ウェルシュ菌**による集団食中毒が発生したと発表した(6/9付け 読売新聞)。

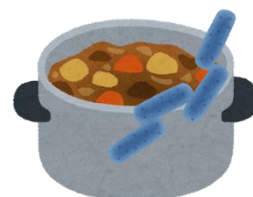


食中毒の定番といえば、夏はカンピロバクター、腸炎ビブリオ、サルモネラ、冬はノロウイルスといったところですが、6月に入って**ウェルシュ菌**(Clostridium perfringens)による集団食中毒が相次ぎ報告されています。ウェルシュ菌は100℃で6時間の加熱にも耐える**芽胞をつくる**ので長時間加熱調理しても死滅しません。しかも**嫌気性菌**のため、酸素が抜けた状態になりやすい**大きな鍋**で作ったシチューやカレーなどの煮込み料理の中で繁殖します。また、作り置きしていた食品を弁当や惣菜として詰めることによって起こる場合もあります。対策としては、酸素に触れさせるためよくかきまぜながら調理する、加熱調理後小分けにしてできるだけ早く冷ます等がいられています。生ものなら慎重になりますが、十分加熱したものならまず大丈夫と考えてしまうのも無理からぬことかもしれませんが、皆様、ご注意ください。

(腎臓内科 田中敬雄)



ウェルシュ菌



残りものには毒がある。今年は、ウェルシュ菌がブレイクするかも♡♡♡

新 看護部感染対策委員 18名誕生！

6月2日に研修を終え、6月15日に認定証とバッジの授与式が行われました。今年度は新たに18名の感染対策委員が誕生しました。総勢36名のメンバーでいよいよ活動を開始します。

昨年から引き続きコロナ禍での感染対策の強化が求められます。研修や実習での学びを活かし、それぞれの部署の感染対策の要として力を発揮していただきたいです。

皆様もぜひ感染対策委員メンバーとともに、部署にとどまらず病院全体の感染対策へのご協力をよろしくお願いします。

(看護部感染対策委員会 西紋悠子)



1日研修+実習(細菌検査室・サプライ部)+レポート提出

