

感染症対策勉強会

8月20日、28日の2回に分けて感染症対策の勉強会を行いました。

食中毒について、管理栄養士から原因となる食材や微生物等の組み合わせや、予防について学びました。



食中毒予防の3原則です。

- ①つけない・・・調理前に必ず手洗いをを行う
- ②増やさない・・・生鮮食品はすぐ冷蔵庫に入れる
調理後は早めに食べる
- ③殺菌する・・・食材を中心までよく加熱していく

また、感染症対策において手指衛生の重要性を学びました。

感染を引き起こす病原体の多くは汚染された私たちの手指を介して伝播すると考えられます。

その為手指衛生は感染を防止する上で最も重要な手段です。勉強会では、職員全員で石鹸と流水による手洗いを実施しました。

手洗いチェッカーで汚れを確認することで自分の手洗いのくせや傾向を知り、洗い残している部分を無くす意識付けになったと思います。

利用者に安全に過ごして頂く為感染源を持ち込まない、広げないよう今後も感染予防に努めていきたいと思ひます。



手洗いチェッカーによる汚れの確認

俳句紹介

ささゆりや 畑一面に
咲けにけり
理水

内海や 静かになりて
日の落ちる
理水

短歌紹介

誕生日のお昼ごはんは折詰の
ご馳走づくし一品ごと味わう
前田昭夫

鳩さえも熱い日中は羽根広げ
もみじの日影に腹這うている
前田昭夫



7月に七夕行事を行いました。皆さんお願い事を短冊に書いてくださいました。

