

栄養科だより

2017年11月号

近頃は、寒かったり、暖かかったり…
気温差が激しいので、体調に気を付けましょう。
さて、今月は鍵の衛生について取り上げます。

●鍵が感染の原因に？



私たちが常に携帯している鍵…

なかなか汚れているという感覚が薄いかもかもしれませんが、扉を開け閉めするたびに、手で触れているものなので、結構汚れています。精神科病院ではこの鍵を原因として感染症が拡大する危険性があるそうです。

鍵が汚染されていれば、手指が汚染されます。その手指で様々なところを触ると、さらに汚染が広がります。

栄養科では、食中毒の予防として手指の清潔を保つことは非常に重要です。鍵を触った後は手を洗うことにはなっていますが、手指の清潔を保つには鍵の清潔も保つ必要があります。

●手洗いと共に鍵を洗浄しましょう！

手洗いは、

- ①流水で手を洗う。
- ②洗剤を手取る。
- ③手を洗い残しがないように洗う。
- ④洗剤を十分な流水でよく洗い流す。
- ⑤手をふき乾燥させる。
- ⑥アルコールによる消毒をする。



という流れでやりますよね。

同様に、鍵も洗浄しましょう。

ポイント！

アルコール消毒は必ず水を拭いてから行いましょう！
アルコールは高濃度で効果が得られるものです。
濡れた状態の手や鍵に吹きかけてもアルコール濃度が低くなってしまいますので消毒の効果はありません。
手も鍵もペーパーでよく拭いてからアルコール消毒してください！

●お知らせ

手洗いの方法については、2016年6月号で取り上げています。
ぜひ、栄養科だよりを読み返してみてください！

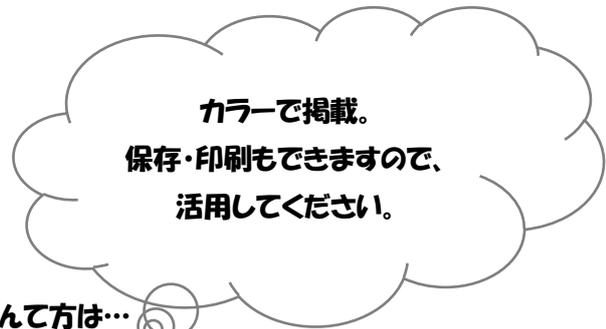
新たに栄養科に入職された方、もう過去のものは捨ててしまったなんて方は…

福井記念病院栄養科のウェブページに過去の栄養科だよりが全号掲載されています。

↳「福井記念病院」と検索⇒<http://www.bmk.or.jp/fukui/>にアクセス⇒左側の「栄養科」をクリック

食品衛生に関すること・安定した給食の提供に関すること・業務に関するお知らせ等、栄養科の業務に関する情報が書かれていますので、ぜひぜひ、読んでいただければと思います。

また、事務所に声をかけていただければ、過去の栄養科だよりを閲覧することも可能ですので、気軽に声をかけてください。



カラーで掲載。
保存・印刷もできますので、
活用してください。