

栄養科だより



2020年2月号

猛威を振っていたインフルエンザも少し落ち着いてきたようですね。

しかし、気を抜くことなく、「マスク着用・手洗い・うがい・鍵の洗浄」を徹底しましょう！

今月はバックナンバーになりますが、感染対策に重要な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洗浄剤を手に取る。
- ③手を洗い残しがないように洗う。
- ④洗浄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。

手洗い・鍵の洗浄は
インフルエンザ対策だけでなく、
食中毒対策にもなっています。

菌やウイルスは見えないので、意識が低くなりがちですが、見えない菌やウイルスを意識して仕事をするのが安全な給食を提供するには欠かせないことです。

皆で意識して取り組んでいきましょう！

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う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！