

ケアマネだより



社協理念:あたたかい手 やさしい心で つなげよう福祉の輪
経営方針:おもいやりと 笑顔の介護で 地域福祉を支えます

寒さも厳しくなり、本格的な冬の訪れを感じる季節となりました。今回のおたよりでは事業所での取り組みと冬に向けての感染症対策についてお知らせします。



日頃から通院するための車の運転ができず、身体も動かなくなってきて受診に通うのが大変、タクシー代がかかる、受診に行く回数を減らそうかと思っている等の声が地域の中で聞かれていました。それを踏まえ、11月に他法人と合同で共同事例検討会を開催しました。



市内や市外の病院へ受診しなければいけず、公的な外出支援策だけでは賄うのが難しい方や、中には近隣住民と支え合いながら対応ができている方など地域によって様々な事情や現状があることを確認することができました。

「こうすればいいんじゃないか?」「こんなふうに地域で協力できるといいよね。」等様々な意見が出ました。参加者の感想からは「地域課題として話し合うことができて良かった。」「自分が年をとった時この地域で暮らしていける地域作りをしていくことが大切。」などがありました。

今回は個別の事例ではなく地域全体を考えるテーマでした。今後も地域の声を拾いながら、事業所の垣根を超えて学びの場を設けスキルアップしていきたいと思います。

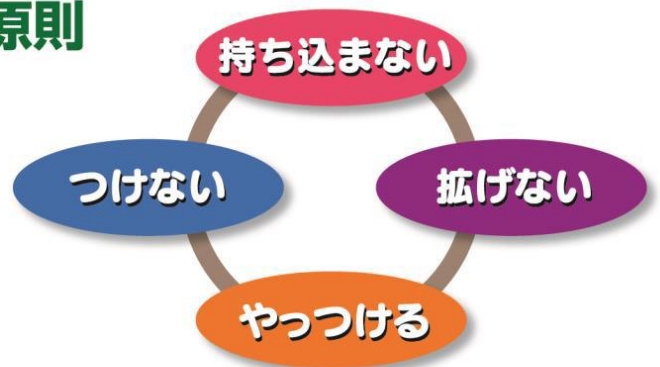


予防のポイント ～ノロウイルス食中毒予防の4原則～

◎ノロウイルス食中毒予防は4原則

ノロウイルスはごくわずかな量でも感染し、食中毒を起こします。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、調理場内にウイルスを「**持ち込まない**」、持ち込んでも「**つけない**」・「**やっつける**」、ウイルスによる汚染を「**拡げない**」対策をとることで、ウイルスに汚染されていない環境を作る必要があります。



つけない

手洗い

適切なタイミングに流水と薬用石けん液で手を洗いましょう。

2度洗いが効果的です。

※正しい手洗い手順は、6ページをご覧ください。

- 作業開始前、作業ごと



●トイレの後



●汚れた物に触れた後

調理器具の使い分けと消毒

調理器具は食材・用途ごとに**使い分け**、使用後は洗淨・**消毒**を徹底しましょう。

- 熱湯による煮沸消毒
- 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

※消毒液の作り方は3ページをご覧ください。



持ち込まない

食品取扱者の健康管理

おう吐や下痢、腹痛などの胃腸炎症状があるときは、**直接食品に触れない**ようにしましょう。

ノロウイルスは症状消失後も2週間から1か月程度、便とともに排出されることがあります。



拡げない

汚物処理

ウイルスの飛散を防ぐため、おう吐物やふん便は慎重に処理しましょう。

※おう吐物の処理は4ページを、室内環境の清掃・消毒は5ページをご覧ください。

やっつける

加熱

二枚貝などのノロウイルスによる汚染のおそれがある食品は、**中心部を85～90℃で90秒間以上加熱**しましょう。



●ノロウイルスに感染しても、症状が出ないことがあります！（不顕性感染）

- 症状が出ないと感染していることに気づきにくいですが、**便からノロウイルスが排出**されるので、しっかり予防をしないと知らぬ間に周りの人に汚染を拡げることがあります。
- 流行時期には、自分が感染していることを前提として、ウイルスを食品に「**つけない**」対策が重要です。

新潟県福祉保健部 生活衛生課 引用

師走を迎え、年の瀬も押し迫ってまいりました。世間はまだまだ落ち着きませんが早くいつもの日常に戻ることを願っています。今年も大変お世話になりました。

☆うえーらい☆