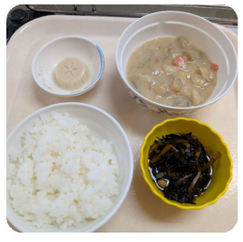
災害時　その４１

いっしょに考えていこう～BCP～

守る！逃げる！判断して行動する！

９月１日防災の日の夕食は、非常食体験を行いました。
メニューは、α化米、ホワイトシチュー（レトルト）、ひじきの煮物（常温保存のレトルト）、バナナムース（市販品）でした。
α化米は既定の水の量より20％くらい多めに入れましたが、ちょっと芯のある炊きあがりのお米のように感じました。
ホワイトシチューは、野菜が大きく、カットする必要がありました。具材ももう少し軟らかいものが好ましいと思いました。
ひじきの煮物は、柔らかく、食べやすそうでした。
バナナムースは、手間もなく常温で提供でき、人気もありました。
災害はいつ起こるかわからない状況でもあるし、昔の炊き出しは今では通用しない。以前は「非常食」として売られているものを備蓄していたが、実際、入居者さんには食べづらい（咀嚼や嚥下状態で）ものが多く、手を加える必要がある。今は、常温で保存ができ、柔らかいもので普段でも使えるものを常備、備蓄するようにしています。
栄養状態の維持のためには、高栄養プリンの活用を非常食にも取り入れていくようにしたいです。
年に一度、災害時の対応をいろいろ考えることは大事な一日となりました。

管理栄養士
舛井



新見さん、八十九歳のお誕生日。最近は、移動パン屋さんにはまっています！

末﨑さん、89歳のお誕生日。
お友達の歳秀さんよりプレゼントを頂きました！

菊地さん、90歳のお誕生日。目がぱっちり！

木村さん、86歳のお誕生日。弟さんと仲良しです♪

小野さん、八〇歳のお誕生日。優しい笑顔で♪

研修報告『感染セミナー　今日からできる感染対策の基本』
～大切な利用者さんと医療従事者を感染から守るために～

報告者　感染症対策委員会委員長　小滝　則子
講師　ハクゾウメディカル（株）　感染管理認定看護師　山佐　瞳氏

◎研修内容

標準予防策と感染経路別予防策の概要

標準予防策（スタンダード・プリコーション）
＋
感染経路別予防策
空気感染予防策　飛沫感染予防策　接触感染予防策

例）新規入所後、席を他の利用者さんと離す対応⇒標準予防策を実施しているということ。

・ウィンドウ・ピリオドとは
発熱や症状発症後、しばらくの間、感染していることを検査で検出でいない空白期間のこと。

感染対策として大切な予防策

・アルコールで除菌できないウィルス・細菌⇒手洗いが基本！
ウィルス（ノロ、ロタ）
細菌（セレウス、ウェルシュ、ボツリヌス、破傷風など）←胚芽を作る一部の細菌
・基本　手洗い30秒（最低でも）　アルコール消毒15～30秒かけて行う
・手袋を取り外した後の手は汚染している！
①汗（常在菌が皮膚の表面に残っている）　②手袋のピンホール（手袋の穴）
③接触（外す時に汚染した部分に触れる可能性）
＊手袋を取り出す前と外した後⇒消毒必要。手指衛生を実践する組織風土を皆で作る

次号に続く

ありがとうございます

川合様、坂本様、歳秀様、平川様、
宇城様、草加様、福本様、中西様（岸様）
株式会社玉屋様、定岡様
株式会社アスティ様

あとがき

映画『急に具合が悪くなる』を観ました。舞台はフランスだが、介護施設での認知症ケア、職員の人間模様、職員の処遇、経営と処遇、看護職と介護職の位置関係などなど自分の想いと重ねたり、比べたりしてしまいました。
大切にしてきた想いは忘れてはならない。和光園の「ふれあい　あたたかく」のモットーを大事にしたチームで歩んでいけるよう、精進するしかない！と勇気をもらいました。

竹