

広島市中区医師会 第9回医療安全・院内感染対策管理研修会記録

医療安全・院内感染対策研修会参加記録

[研修会実施日] 平成 24 年 5 月 14 日 (月)

[研修会場] 大手町平和ビル5F大会議室

[参加者]

[感想・意見など]

研修会報告 (サマリー)

医療安全と5S 活動(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)

1. 5S活動とは、組織体におけるモノや情報、および人を対象に、整理・整頓・清掃・清潔・しつけを全員参加で徹底する活動で、業務の効率向上、ミス・事故防止、スペースの有効活用などを実現する為の基盤整備を目的としたものであり、それらの活動を通じて管理監督者のマネジメント力向上と組織の活性化を目指すものである。
2. 京都大学医学部付属病院でのエタノール取り違え事故(2000年3月2日)の事例から、5S活動は医療事故防止の重要なツールであることを理解してもらう。
3. 5S活動の内容(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)を実際行う手順を示し、組織全体でスケジュールを組み全社的な取組であることを説明する。また、実際行っている病院の例の写真を示し、目に見える成果を確認する。

食中毒 ～細菌性について～

1. 食中毒とは
食中毒の原因物質は現在では、19項目の微生物(細菌16・ウイルス2・寄生虫1)のカテゴリーと化学物質、植物性自然毒、動物性自然毒、その他の合計23項目のカテゴリーに分類されています。食中毒の届出は感染症法と食品衛生法があります。
2. 食中毒原因菌の特徴
 - ・腸管出血性大腸菌
感染力が強く2次感染防止が重要で、家畜の腸内に常在しています。有症者の3～5%がHUSなどの重症な合併症を発症します。
 - ・カンピロバクター
鶏の保菌率が高く、潜伏期間は長め(2～7日)です。

- ・サルモネラ菌

動物の腸管や自然界に広く分布しています。原因食品は主に卵があります。

- ・腸炎ビブリオ菌

海水に存在し、水温の上がる6~9月にかけて生鮮魚介類を原因として超えます。

- ・黄色ブドウ球菌

生活環境に広く分布し、毒素(エンテロトキシン)により食中毒が超こります。

3・検便検査

検便検査は食品関連の健常者の保菌者を精査するための検査であり、日頃健康状態に留意し、手洗いを徹底することと合わせて行うことで食中毒を防ぎます。

4・菌検出状況

食中毒は1年中起こっていて、特に夏場は細菌性が多く、その中でもカンピロバクターが一番多い原因菌となっています。冬場はノロウイルスが細菌に変わって大多数を占め事件数に対する患者数は1位となります。

5・食中毒の予防

細菌の発育は3条件(栄養・水分・温度)からなっており、これの1つでも除去する事で食中毒になる可能性は格段に下がります。その実践例が食中毒予防の3原則です。(細菌をつけない、細菌をふやさない、細菌をやっつける)また、基本的なこととして、手洗いが最も重要となります。

伝達講習記録

伝達講習実施日 平成 年 月 日 ()

[報告者]

[参加者]

[感想・意見など]