

すが、限られたひと、時間、資源の中、今までと同じ方法だけでは立ち行かないかと思いません。

ワクチンは万能ではありませんが、医療従事者にとって、特にコロナと対峙する場合には一定の安心材料にはなります。それでも感染しないようマスク、ゴーグル、手洗いを十分に行い、状況に応じ感染防護具を着ながらの診察をすることになります。一般の方にとって、ワクチンを打ったから安心ではなく、どうかマスクや手洗いを続けて頂くことが、医療従事者のためではなく、みなさんやその大切な方へを守ることになることを忘れないでください。原稿を書いている時点での大阪の病床ひっ迫は報道以上のものであり、大規模災害と同じレベルになっています。当たり前のようであったはずの医療提供体制がゆるぐことはあってはならず、お一人お一人の協力をいただきながら、私たち医療従事者も日々感染防止および通常の医療を提供し続けていきたいと思えます。

1年前にはしばらくしたら落ち着いてくるだろうと考えていた人も多かったかと思えます。1年が経過し、いつ終わるのだろう、という漠然とした不安の中にいる人が増えています。その中でも、ワクチンという感染症の3種の神器（検査、治療薬、ワクチン）を手に入れています。変わらない明日はない、と信じてこの難局を皆さんのお力を借りて乗り越えていきたいと思えます。

院長室の窓をあけると気持ちの良い5月の風が入ってきます。昼は暑くなるとのことなのでアイスクリームでも買いに行こうと思ひ、今回もそろそろ筆をおこうと思ひます。

理事長

* ロータスクラブより *

「5月度ロータス 第24回ワールドフェスティバルを終えて」

5月度ロータス 実行委員

5月16日（日）に5月度ロータスワールドフェスティバルを開催しました。

昨年は新型コロナウイルスの感染の影響で開催ができませんでしたが、今年度のワールドフェスティバル開催についても昨年の12月頃より感染状況を見ながら検討してきました。しかしながら、今年も緊急事態宣言が発令された状況が続き、例年の内容ではなく外部の方の来院と屋台はなしで、安全に感染対応をきちんとしながら患者様に楽しんでもらえる企画で開催することになりました。

多文化共生センターひょうご様のご協力でご協力を考え、多文化の雰囲気味わえる内容をVTRで放映しました。ご出演して頂いた方々にも感染対応をしながら撮影して頂き、モンゴル、和太鼓、ダンスなど6組が出演してくださいました。

午前、午後と感染対応をしながらVTRを放映し、多数の患者様に参加して頂きました。一緒に歌を口ずさんだり、踊ったり、手拍子をするなどの姿が微笑ましく、患者様の気分転換になったのではないかと感じ嬉しく思いました。患者様からは「楽しいですよ。」「こんなんでもいいね。」「実際に見れたら良かった」などの感想が聞かれました。また、ご出演して頂いた方々に感謝のメッセージを参加して頂いた患者様をお願いをし、多数のコメントをもらいました。頂いたメッセージを色紙にまとめ、ご出演して頂いた方々にお送りさせて頂きました。

日常では、患者様も私たちも感染予防・対策で大変な状況のなか、ロータスの開催に多文化共生センターひょうご様、ご出演して頂いた方々、病院のスタッフ、実行委員の皆様のおかげで安全に開催できたことに感謝しております。ありがとうございました。



食養課より

食中毒対策

食中毒は一年を通して発生する危険がありますが、気温の高くなる6月から10月にかけては最も発生件数が多くなります。劣化・腐敗など外見の変化や臭いに異常がある場合は口にする前に気付く事も出来ませんが、食中毒菌の中には外見には現れないものもあるため、注意が必要です。

◎ 生肉はよく加熱する

コロナ禍で旅行が出来ない代わりに、自宅でバーベキューや焼肉などを楽しむ計画を立てているご家庭もあるのではないのでしょうか。牛や豚などは、畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌が付着していたり、E型肝炎ウイルスなどの人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。新鮮なものかどうかに関わらず重篤な食中毒が発生する危険性があるため、生肉やレバーなどの内臓はよく加熱して食べましょう。

◎ 「一晩寝かせたカレー」にご注意

食中毒を防ぐために加熱は有効な手段ですが、食中毒菌の中には熱に強いものもあります。そのうちの一種であるウェルシュ菌は自然界に広く存在しており、100℃で1～6時間加熱しても死滅しない芽胞を作る食中毒菌で、過去の食中毒事件の発生事例ではカレーが原因料理として多く挙げられています。

家庭で作ったカレーやシチューなどを常温で放置し冷めるのを待っていたり、コンロにおいたまま一晩寝かせたりしていませんか？ このウェルシュ菌は増殖する至適温度帯が43～45℃といわれており、こうした冷めにくい煮込み料理を常温で長時間放置した場合、食中毒菌が増殖するのに最適な環境となってしまいます。薄型のタッパーへ小分けしたり、扇風機の風や流水、保冷剤を当てたりして、この温度帯にとどまる時間をなるべく短くすることがウェルシュ菌による食中毒を予防するポイントです。

◎ 食中毒予防の三原則「つけない・増やさない・やっつける」

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。そのため食中毒を防ぐためには、手や調理機器、食材をしっかり洗い食中毒菌を付けないこと、温度に気を配り食中毒菌を増やさないこと、しっかり加熱・消毒し食中毒菌をやっつけることが重要となります。それぞれのポイントを抑え、食中毒を予防しましょう。

1 食中毒菌をつけない	2 食中毒菌をふやさない	3 食中毒菌をやっつける
<ul style="list-style-type: none"> ●こまめに手洗い ●肉屋魚を触ったら、しっかり手洗い ●調理していない魚や肉は他の食品と分けてふたやラップをして保管 ●肉・魚専用の包丁・まな板を用意 	<ul style="list-style-type: none"> ●調理後すぐに食べる ●食品は冷蔵庫に保管する ●食品を長時間室温に置かない 	<ul style="list-style-type: none"> ●よく加熱する ●器具は台所用漂白剤や熱湯で消毒する 

