



## 検査室だより

ちよつとずつ、ちよつとずつ長くなる夜の時間に夏の終わりを感ずみます。今年、ギラギラと焼けるように暑い日は少なかったように思ひます。それでも、やっぱり夏は夏。あつ…暑い！

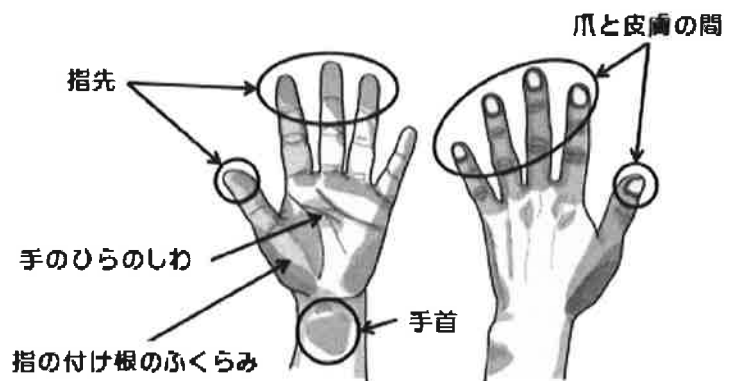
最近、スーパーの惣菜で O157 に感染したという報道がありました。「肉」だけでなく「野菜」からも感染するのかわ！という驚きの食中毒事件です。「調理の前は手を洗う」「調理道具をきれいに洗う」「肉にはよく火を通す」「野菜はよく洗う」なんてことは調理従事者の方はもちろん、一般家庭の皆さんだってよく知っています。わかっているのに、きちんとやっているのに、O157 にやられてしまいます。それなら我々は、基本に戻って「手洗い」についておさらいしてみましょう。

手を洗う前に時計、指輪をはずします。それから、石鹸をよく泡立てて

1. 手のひら、手の甲、指の間を洗ひます
2. 親指をしっかりと洗ひます
3. 指先を洗ひます
4. 手首を洗ひます
5. 流水でしっかりと泡を流して水洗ひします . . . と洗ひ方はご存知の方も多ひと思ひます。ここで確認していただきたいのは洗ひ残しの多ひところではす。

しっかりと洗っているつもりでもイラストにあるようなところは案外洗ひ残しがあるようです。

食中毒に限らず全ての感染症を防ぐ基本は「手洗い」です。コードブルーの藍沢先生か、はたまたドクターX の大門未知子か。手術室に入るドクターになりきって洗ひてみてくださひ。



秋が近いといってもまだまだ蒸し暑い日が続きます。夏の疲れが出やすい時期でもあります。リズムよく生活して暑さを乗り切ってください。

