

感染対策について 給食時における栄養補助食品の活用

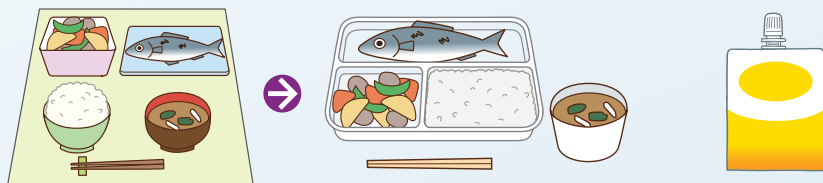
栄養管理において衛生管理は重要な位置づけを占めます。更に昨今の「新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)」拡大に伴い、より徹底した衛生管理が求められています。医療機関や介護施設に入院、入所されている方は、感染症に対する重症化のリスクを抱えているため、出来る限りの対策を取ることが重要です。

今回は給食時における感染対策について、栄養補助食品の使用を含めて取り上げます。給食時は、どんなに注意していたとしても飛沫感染や接触感染のリスクがあります。少しでもそのリスクを減らすためのポイントをご紹介します。

監修●丸山道生先生(医療法人財団緑秀会 田無病院 院長)

使い捨てできる容器や食品を使用しましょう

新型コロナウイルス感染症は一般的に飛沫感染や接触感染で感染します。物や皮膚に付着したウイルスは時間がたてば壊れますが、付着した物の種類によっては24時間～72時間程度感染する力をもつと言われております。また感染しても症状が現れない無症状病原体保有者が感染を拡大させるリスクが高いと言われております。そのため、極力触れる物を少なくすることが賢明です。院内や施設内で感染を拡大させないためにも、使い捨てできる容器や給食にそのまま出すことのできる栄養補助食品を使用してみてもいいかもしれません。



食器はできるだけ発泡スチロール製などの使い捨て容器を使用する

スパウト付
パウチ容器のゼリー

破棄する際の飛沫感染のリスクを考えるとリキャップできる製品が良いでしょう。

提供時に手間のかからない栄養補助食品を活用しましょう

接触する機会を減らすことが感染対策として重要です。その為、切る・混ぜる・移し替える等の必要がない、スパウト付パウチ容器のゼリーやコップとしても飲用できるカップタイプの流動食等がおすすめです。

また予測できない事態において、人手が不足してしまうことを想定し、少しでも省力化が図れる栄養補助食品を準備しておくといいでしょう。

例えば、ドリンクタイプの栄養補助食品にとろみをつけている方が多くいる施設では、衛生面や手技面を考慮し、予めとろみが付いている製品を用意しておく大きな備えとなります。

更に、緊急時に食数が増えても対応できるよう、普段から多めに在庫をしておくといいでしょう。その観点から賞味期限の長い製品を選択しておく安心です。

カップタイプの流動食



スパウト付
パウチ容器の
ゼリー

