

細菌検査室



細菌検査室って、何をしているの？

肺炎や腸炎など、微生物によって引き起こされる病気の原因を探します。

たとえば.....



☆のどの痛みや咳、鼻水がたくさん出る

お子さんの場合☆

のどや鼻の奥を清潔な綿棒でふき取って、アデノウイルスやRSウイルスやインフルエンザウイルスがないか、また肺炎球菌やインフルエンザ菌などの細菌が増えていないかを調べます。



☆お腹が痛いとき、下痢のお子さんの場合☆

便の中にロタウイルスやアデノウイルスがないか、また赤痢菌やサルモネラ菌、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O157 など)の食中毒菌がないかを調べます。

☆その他、こんなときにも・・・☆

中耳炎になったとき、虫垂炎で手術をしたとき、傷が化膿していると思われるとき、膀胱炎になったとき・・・等、炎症の原因となる細菌がないかを調べます。





細菌検査（培養検査）の流れ

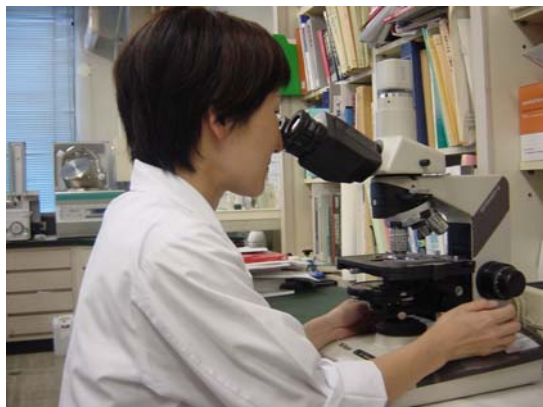


一日目・・・検体処理

提出された検体を培地に塗ります。

目的の菌に応じて、様々な条件でひと晩培養します。

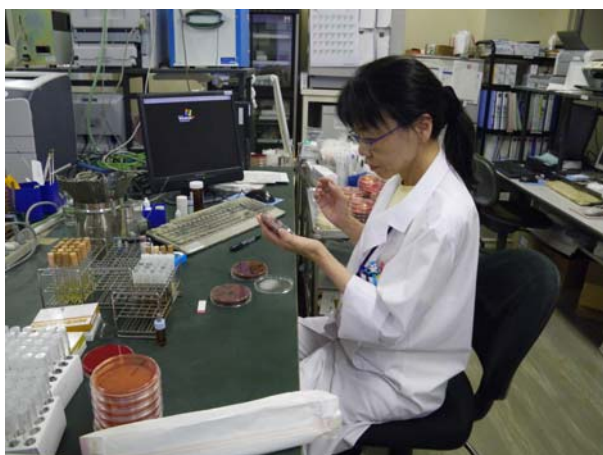
染色してみると、菌が見えることがあります。



細菌を染色して顕微鏡でみています

二日目・・・中間報告

発育してきた細菌を釣菌し、同定します。



細菌を釣菌しています

三日目～・・・最終報告

有意菌と思われる菌の感受性の結果を報告します。



菌名を調べる検査をしています。

菌によっては、発育するのが遅く、検査に時間がかかることがあります。

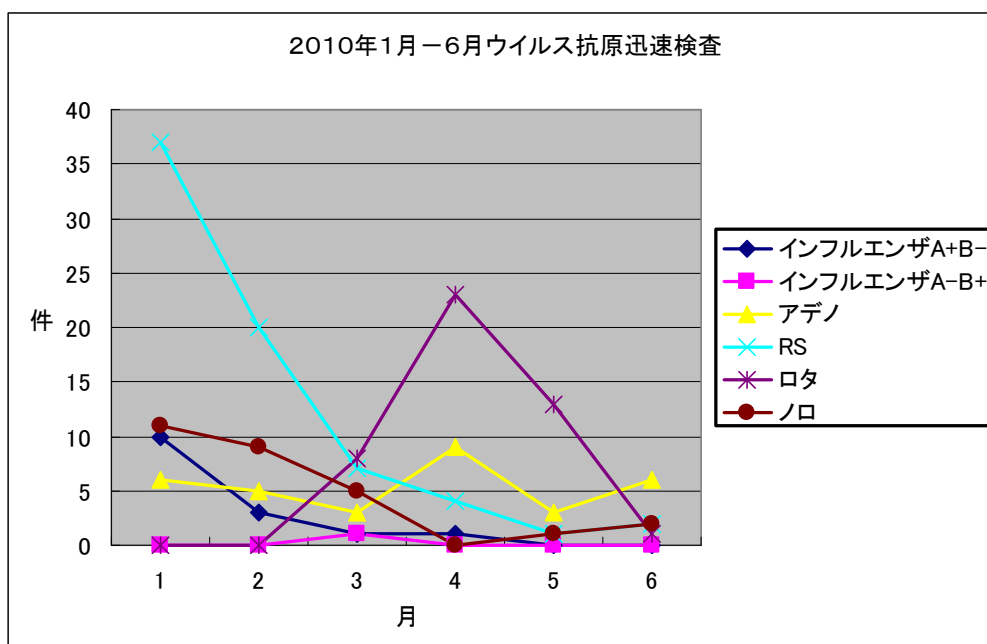
原因が細菌とわかった場合には、何のお薬が効くかも調べて治療に役立てます。

また、手術の後や他の病気が原因で抵抗力が落ちて
いるお子さんの場合には、普段は無害な細菌でも症状
が悪化することがありますので、定期的に細菌検査を
します。



☆当院の2010年1月～6月 ウイルス検査検出数☆

月	1	2	3	4	5	6
インフルエンザA	10	3	1	1	0	0
インフルエンザB	0	0	1	0	0	0
アデノ	6	5	3	9	3	6
RS	37	20	7	4	1	2
ロタ	0	0	8	23	13	1
ノロ	11	9	5	0	1	2



食中毒を予防しましょう！！

★食中毒予防の3つの原則は、

菌を 「1.つけない、2.増やさない、3.やっつける(殺す)」。

★家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

1. 食品の購入について

新鮮な物、消費期限を確認して購入する。

2. 家庭での保存

持ち帰ったらすぐ冷蔵庫や冷凍庫で保存する。

3. 下準備

手を洗う。きれいな調理器具を使う。

4. 調理※

手を洗う。十分に加熱する。

5. 食事

手を洗う。室温に長く放置しない。

6. 残った食品

きれいな器具容器で保存する。再加熱すること。

※腸管出血性大腸菌やサルモネラ、腸炎ビブリオなどによる細菌性食中

毒の予防には、中心部が75℃、1分以上、ノロウイルスによる食中毒

の予防には、中心部が85℃、1分以上の加熱調理をしましょう。

主な細菌性腸炎の原因菌

1 . 腸管出血性大腸菌 (EHEC)

EHEC 感染症は、少数の菌で汚染された食品が感染の原因となるため、食中毒予防の基本を守る必要があります。

子ども、高齢者ほか、抵抗力が弱い者には、生肉または加熱不十分な食肉等を食べさせないことが重要です。

感染者は0歳～4歳が最も多く、5～9歳がこれに続きます。

EHEC は、微量の菌により感染が成立するため、人→人感染で感染が拡大しやすいです。



2 . カンピロバクター

原因食品は、鶏肉や牛レバー等の肉類およびその加工品が多くを占めています。

肉の生食や加熱不十分が主な要因ですが、調理課程における二次汚染による食中毒が起こりやすい傾向もあります。

カンピロバクター食中毒の予防

①食肉の十分な加熱調理

(中心部を 75°C以上で 1 分間以上加熱)

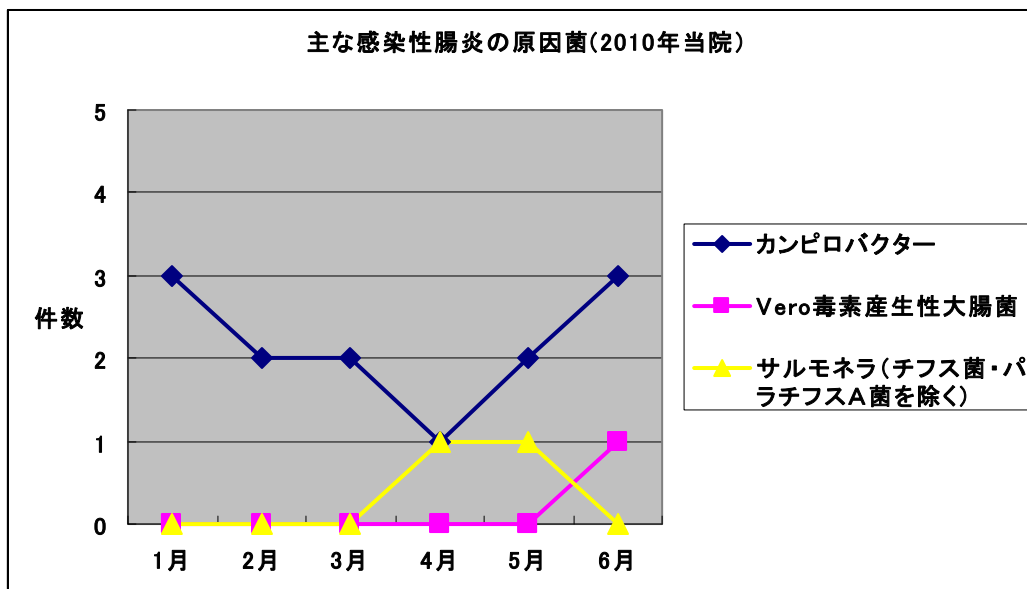
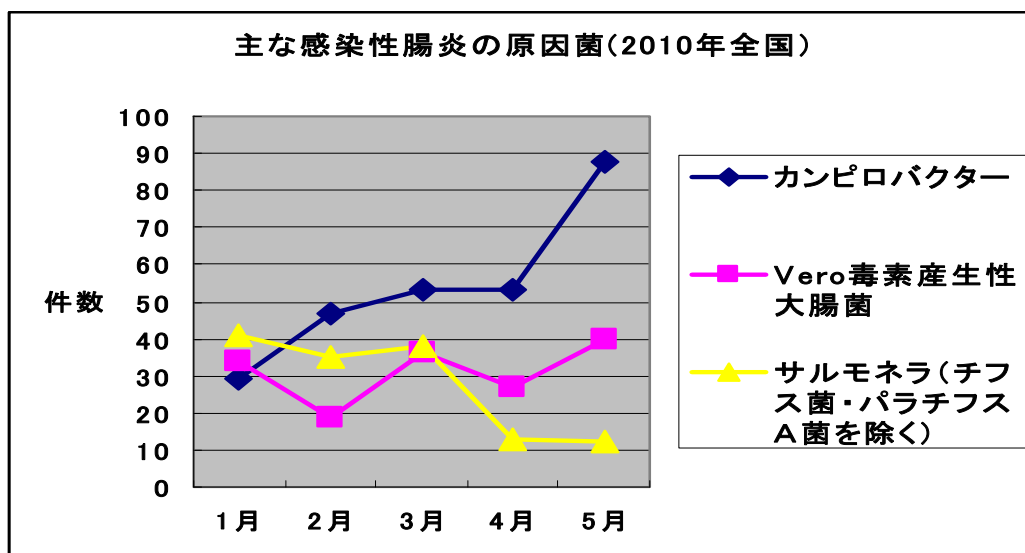
②食肉からの二次汚染の防止

③今日の食肉または食鳥処理の技術では、食中毒菌を 100% 除去することは困難であるため、牛の生レバーや生の鶏肉の喫食を避ける



3 . サルモネラ

サルモネラの予防は原因食品、特に食肉および鶏卵の低温保存管理、また、それらの調理時および調理後の汚染防止が基本です。ペットおよび衛生昆虫からの接触感染の可能性もあります。



生の食肉は食べないようにしましょう。

牛や鶏は、腸管内などにカンピロバクターやサルモネラ属菌などの食中毒菌を持っていることがあります。

しかし、今日の食肉または食鳥処理の技術ではこれらの食中毒菌を 100 パーセント取り除くことは困難とされています。

食中毒予防の観点から、生の食肉は食べないようにしましょう。

特に、子どもや高齢者のほか、抵抗力の弱い人については、生肉などを食べさせないように、また、食べないようにしましょう。





ICT 活動



(Infection Control Team)

病院内すべての感染対策を多職種で行うチームです。医師・看護師・臨床検査技師・薬剤師・事務で構成されます。

① 院内の感染を予防します。(感染管理)

院内の感染に対して、予防対策を図っています。例えば、院内の環境の管理や教育指導などを行っています。

② 院内の感染状況を監視します。(感染制御)

院内でおこる各種感染の発生をいち早く把握し、適切な措置を取ることで施設内での伝播を防ぎます。

皆さまに安心して治療を受けていただけるよう、職員が安心して働けるよう活動しています。