木下福祉アカデミー
KINOSHITA GROUP
5分間 介護研修

座学編

～　8・9月　医療的知識　感染症、食中毒の予防と蔓延防止　～

得点
/15

所属 事業所名		職種	
氏名			

研修日	西暦　　年　　月　　日（　　）　　：　　～　　：　　【　　時間】
研修場所	
研修名	5分間研修

1 医療的知識に関する以下の文章を読み、空欄に該当する語句を回答欄に記入しなさい

バイタルサインとは、利用者の一般的な健康状態を知る手がかりとなるデータのことで、体温、（　**ア**　）、脈拍、（　**イ**　）の他、開眼の状態などで判別する（　**ウ**　）が含まれることもある。年齢や基礎疾患など様々なものに影響を受けるため、正常値だけでなく（　**エ**　）を（　**オ**　）することが大切である。

2 感染成立の三要素と予防対策に関する以下の文章を読み、空欄に該当する語句を回答欄に記入しなさい

① 感染成立の三要素とは、感染源・感染（　**カ**　）・（　**キ**　）の３つである。それぞれの予防対策として、感染源の（　**ク**　）・感染（　**カ**　）の遮断・（　**ケ**　）の向上がある。（　**ケ**　）については、栄養・休息を十分に摂るほか、予防接種で（　**コ**　）を向上させ、罹患を予防することも含まれる。

② 感染予防の基本事項として、手洗い・うがいの励行、使い捨て手袋の着用の他、手を（　**サ**　）よう留意することが挙げられる。また、感染者の対応を行う際は手袋の他にガウンやマスクの着用も必要となる。

3 食中毒の予防に関する以下の文章を読み、空欄に該当する語句を回答欄に記入しなさい

① 食中毒とは、有害な微生物や化学物質を含む食品を摂取した結果として起こる急性の下痢や発熱、嘔吐等の疾病をまとめた名称であり、原因物質によって、細菌性・（　**シ**　）毒・化学物質によるもの、（　**ス**　）性の物に分けられる。

② 原因菌によって特徴や予防法は異なり、例えば鶏肉や卵に多いサルモネラ菌には十分な加熱が予防法として有効とされている。また、生牡蠣などの二枚貝に多いノロウイルスには、（　**セ**　）による消毒が有効である。

③ 食中毒予防の三原則とは、食中毒菌を『つけない・増やさない・（　**ソ**　）』である。調理前の手洗いや調理器具の消毒、十分な加熱調理が食中毒予防につながる。

ア		イ		ウ	
エ		オ		カ	
キ		ク		ケ	
コ		サ		シ	
ス		セ		ソ	

4 今回の研修の学び　（採点終了後に記入してください）