

福祉用具専門相談員 養成講習会のご案内

2000年に始まった介護保険制度は「介護が必要な人が、その人らしい生活を続けられるように支援する」ための制度ですが、その支援の1つとして福祉用具の活用が挙げられます。



本講習会は、高齢者や障がい者、そのご家族などが福祉用具を利用する際に、福祉用具にかかる専門的知識や技術をもって、相談援助、適合等を行い、福祉用具の導入後も適切な利用についてサポートする「福祉用具専門相談員」を養成するための講習会です。興味をお持ちの方は、ぜひ受講ください。

日 時	8月1日(土)～8月26日(水)の間 8日間 概ね9:00～17:00
会 場	亀田総合病院 継続学習センター 研修室
内 容	50時間 なお、1時間程度の修了試験があります
受 講 料	27,000円(消費税込み・テキスト代金含む)
定 員	30名
申込締切	7月17日(金)締切
申込方法	①～③を宛先までご郵送ください。 ①履歴書(市販の物使用 B4サイズ、写真貼付) ②医療・福祉に関する資格があれば保有資格の修了証明書等の写し ③返信用封筒(94円切手貼付、宛先記入) 【宛先】〒296-8602 鴨川市東町929 亀田総合病院 継続学習センター
選考方法	書類選考後に受講決定通知書を発送いたします
問い合わせ	亀田総合病院 継続学習センター TEL:04-7099-1165(直通)/月～金9:00～17:00

便失禁に関する無料電話相談

便失禁でお悩みの方に、治療法を含む適切な情報を提供する目的で、毎月、専門医による無料電話相談を実施しています。7月の相談日は下記のとおりとなります。

■日時:7月8日(水),22日(水) 14:00～16:00

■電話番号:04-7099-1206(直通)

■対応者:角田明良医師または高橋知子医師



院内感染対策に ご協力ください

人の移動も自由になり、いろいろな制限がかかっていた時期よりも、現在はより厳密に感染対策を実施することが求められています。院内に病原体を「持ち込まない」「拡げない」ため、引き続き、下記感染対策にご理解とご協力をお願いいたします。

【病原体を持ち込まないための対策】

- ・入院2週間前から健康チェックにご協力ください
- ・入院中の外出・外泊は原則禁止です
- ・面会は2～3名(同居の家族または2親等以下の家族)のみ可能です。引き続き、検温や健康チェック、手指衛生、マスクの着用にご協力ください

【病原体を拡げないための対策】

- ・検温や手指衛生にご協力ください
- ・どなたも院内ではマスクを着用ください。入院患者さまは入院中に使用するマスクをご持参願います
※暑さ対策として、咳・くしゃみ・鼻水などの症状がなく、2m以内に誰も人がいない状況でマスクを外すことは可能です



採血室の混雑緩和対策について



亀田クリニックに自動再来受付機を導入してから1年が経過しました。導入以来、主に採血室の混雑緩和を目的に、午前8時～12時の時間帯は「診療予約時間の1時間前受付」とさせていただいておりますが、皆さまのご理解とご協力により、ここ数年の懸案事項であった採血室の混雑は解消され、待ち時間を短縮することができました。これにより、受付を済ませてから実際に診察が開始されるまでの時間も、平均で20分程度の短縮につながっています。

「1時間前受付では、診察の予約時間までに検査結果が間に合わないのではないか？」と心配される方もいるかもしれませんが、採血検査の場合、概ね1時間以内に結果が出るため、1時間前受付でも診察に影響はありませんのでご安心ください。

遠方などから時間に余裕をもって来院される患者さまにおかれましてはご不便をお掛けいたしますが、引き続き、「1時間前受付」にご協力くださいますようお願い申し上げます。

遠方などから時間に余裕をもって来院される患者さまにおかれましてはご不便をお掛けいたしますが、引き続き、「1時間前受付」にご協力くださいますようお願い申し上げます。



千葉県では、6月1日に「食中毒注意報」が発表されました。気温が高くなる6～8月の時期は、細菌の活動が活発になり、細菌を原因とする食中毒が多く発生する季節です。予防対策を徹底することで食中毒を防ぎましょう。

食中毒はどうしておこるの？

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物のなかで増殖し、その食べ物を食べるにより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。

特に夏場に多く発生しているのが、細菌が原因となる食中毒です。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌(O157, O111など)やカンピロバクター、サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温(約20℃)で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。

家庭で注意すべき食中毒のポイント

家庭にも食中毒の危険が潜んでいます。家庭における食中毒は、症状が軽かったり、家族のうち全員には症状が出なかったりする場合もあるため、食中毒であると認識されないケースも少なくありません。

きれいにしているキッチンでも、食中毒の原因となる細菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布きん、シンク、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所と言われています。

細菌による食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。

■細菌をつけない

- ・調理する前、食事の前には、必ず手を洗いましょう
- ・生肉には食中毒の原因菌が付いていることがあります。例えば焼肉をするときは、生肉を扱う箸と、食べる箸を使い分けましょう

⇒食中毒をおこす細菌は、魚や肉、野菜などの食材についていることがあります。この食中毒の原因菌が手指や調理器具などを介して他の食品を汚染し、食中毒の原因となることがあります。手指や器具類の洗浄・消毒や、食品を区分け保管したり、調理器具を用途別に使い分けたりすることなどが必要となります。

特に手にはさまざまな雑菌が付着しています。手を洗うタイミングとしては、「調理を始める前」「生の肉や魚、卵などを扱う前後」「調理の途中でトイレに行ったり、鼻をかんだりした後」「おむつを交換したり、動物に触れたりした後」「食卓につく前」「残った食品を扱う前」など、しっかり手洗いをするようにしましょう。



■細菌を増やさない

- ・冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下に保つよう温度の管理をしましょう
- ・調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置するのは避けましょう

⇒食品に食中毒の原因菌がついてしまっても、食中毒をおこすまでの菌量まで増えなければ、食中毒にはなりません。食品についた菌は、時間の経過とともに増えるため、調理は迅速にし、調理後は早く食べることが大切です。また、細菌は通常、10℃以下では増えにくくなるので、食品を扱うときには室温に長時間放置せず、冷蔵庫に保管する必要があります。

■細菌をやっつける

- ・肉や魚など加熱する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう(75℃、1分以上)
- ・肉や魚など生ものを扱った調理器具類は、その都度、熱湯などで消毒しましょう

⇒一般的に、食中毒をおこす細菌は熱に弱く、食品に細菌がついていても加熱すれば死んでしまいます。加熱はもっとも効果的な殺菌方法ですが、加熱が不十分で食中毒菌が生き残り、食中毒が発生する例が多いので、注意が必要です。また、調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

【参考資料】

政府広報オンライン(<https://www.gov-online.go.jp/index.html>)

厚生労働省ホームページ(<https://www.mhlw.go.jp/index.html>)

千葉県ホームページ(<https://www.pref.chiba.lg.jp/>)

医師紹介

おかざき
岡崎

さとる
哲 医師

- ①担当科目
- ②診療における得意分野
- ③趣味
- ④ひと言



①集中治療科

②救急医療、集中治療

③サイクリング、ヨット

①患者の救命だけでなく、その後の生活までを考え、診療できればと考えています



Kameda Medical Center

亀田ホームページ <http://www.kameda.com>