

# 養気軒

ようきけん



vol.91  
2022 Summer

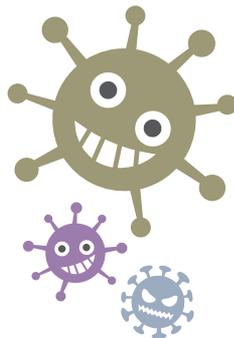
『さわやかな笑顔と思いやりの心で、安心、安全な満足される医療をめざします』  
そのために、患者さんは言うまでもなく全職員ひとり一人を大切にします。

●ようきけんとは「病む人の病のみならず心をも癒すことの出来るところ」という意味です。

## 食中毒にご用心!

### 《どうして食中毒になるの?》

食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物を食べることで、下痢や腹痛、発熱、吐き気といった症状が出る病気のことです。

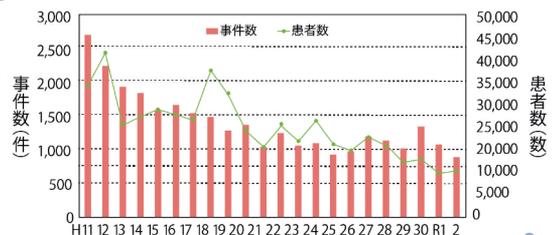


### 《こんなに多い、食中毒》

厚生労働省の統計によると平成29年の1年間に、食中毒になった人は16,464人で、その内3名の方が亡くなっています。これは、医師が食中毒と診断し、保健所に報告があった人数を数えたものですので、病院を受診せず、食中毒と診断されなかったケースを加えると、実際はこれよりもはるかにたくさんの方が食中毒を発症していたと考えられます。

食中毒の予防を考えるうえで最も大切といわれている3原則というのがあります。

	事件数	患者数	死亡者数
平成27年	1,202	22,718	6
平成28年	1,139	20,252	14
平成29年	1,014	16,464	3
平成30年	1,330	17,282	3
令和1年	1,061	13,018	4
令和2年	887	14,613	3



《食中毒事件数・患者数の推移》

### 食中毒予防の3原則

原因となる菌を…

付けない



調理前、生の肉や魚を扱う前後は手洗い必須

増やさない



生鮮食品は早く冷蔵庫に入れ、早めに食べる

やっつける



食材だけでなく、調理器具も加熱などで殺菌



### つけない

不衛生な調理器具や取り扱いにより、食品が汚染されないようにすることが大切です。

- 調理前や調理中、盛り付け時などは、しっかり手を洗いましょう。  
★基本は手洗いです!
- 調理器具は、用途別に使い分け、洗浄・消毒し、乾燥させて保管しましょう。
- 食品に応じて調理器具を使い分けましょう。
- 食品は相互汚染しないよう、適正に保管しましょう。

### ふやさない

微生物の多くは温度管理が悪いと時間の経過と共に増えます。

- 食品は冷蔵庫では10℃以下、冷凍庫では-15℃以下に保存しましょう。
- 食材や調理済みの食品を室温に放置しないようにしましょう。
- 調理済みの食品は、できるだけ早く食べましょう。

### やっつける

大部分の微生物は熱に弱いので、食品の中心まで十分に加熱することが食中毒予防に有効です。

- 中心部までしっかり加熱しましょう。
- 生の肉、魚介類等には食中毒を引き起こす細菌やウイルスがついていることがあります。加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱しましょう。中心温度85~90℃で90秒間以上(ノロウイルスの失活化に必要な加熱条件)を目安にしましょう。
- ふきんやまな板、包丁などの器具の消毒も重要です。使用後は清潔に保ちましょう。
- 器具類の消毒は洗剤でよく洗った後、熱湯消毒や塩素系漂白剤での消毒が有効です。

(栄養管理室長 金子 友美)

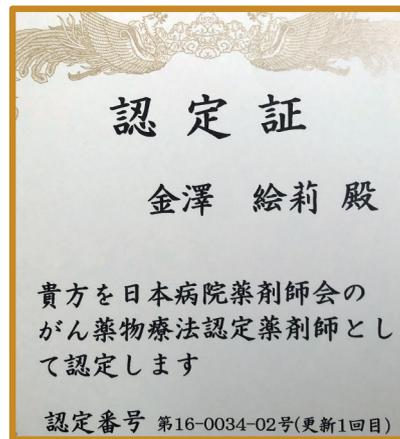


# がん薬物療法認定薬剤師にご相談ください

調剤主任 **金澤 絵莉**

がん薬物療法認定薬剤師をご存知でしょうか？薬剤師にも専門性がある分野について各団体で認定制度があり、その中のひとつになります。抗がん剤の用法用量や投与スケジュールの確認・予想される副作用の説明およびモニタリングなどを行います。

日本病院薬剤師会が認定するがん薬物療法認定薬剤師の資格を取得して6年目を迎えました。抗がん剤は殺細胞性の一般的な抗がん剤だけではなく分子標的薬やがん免疫療法など日々進化し、がん種によっては私が認定試験の勉強していた時のガイドラインから



大きく変化しています。

長崎川棚医療センターで治療されている患者さんの治療のサポートができるように日々業務に取り組んでいきたいと思っておりますので、よろしくお願ひ申し上げます。

# MRI検査時の接遇について

副診療放射線技師長 **麥田 計介**

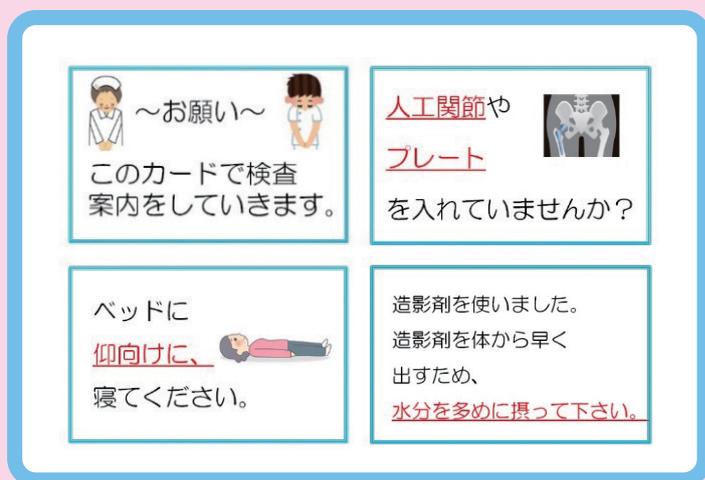
診療放射線科ではMRI検査を行う際、患者確認や検査説明、安全に検査を行うために実施しなければならないことがたくさんあります。

この度、お耳が不自由な患者さんのために下図の様な説明シートを細かくわかりやすく作成しました。

これからはこのシートを利用して患者さんに検査の内容をよく理解していただき、より安全安心なMRI検査を行っていききたいと思います。



危険がいっぱい！



《説明シート抜粋》



説明の様子

# 自動採血管準備装置 (BC-ROBO) が 新しくなりました

臨床検査技師長 石原 幸治

6月22日、中央採血室の自動採血管準備装置が新しい機械 (BC・ROBO 8001) に変わりました。

従来機 (BC・ROBO 787) との相違点は大きく3点あり、

## ①採血管混在検知機能

画像処理により、ラベル貼付け前に採血管の管長、管径、キャップ色を判定し、異なる採血管の混在を検知してディスプレイに表示する採血管混在検知機能がついたこと

## ②オートローディング機能

バーコードラベルの給紙から台紙の巻き取りまで、自

動で行えるオートローディング機能がついたこと

## ③キャンセル管・プリラベル対応

製品ラベル付き採血管やオーダーキャンセルされた採血管のラベル位置を自動検出し、重ね貼り出来る機能がついたこと

などです。

進化した新世代の機械で、より安全でスムーズな採血室業務の運用を支援していきます。どうぞよろしくお願いいたします。



# 自宅での転倒予防

運動療法主任 山田 竜一郎

突然ですが皆さんは「事故に遭う」と聞くと、どんな事故を思い浮かべますか？おそらく交通事故のような「家の外」で起こる事故を思い浮かべたのではないのでしょうか。実は我が国で起こる事故の70%以上は年齢

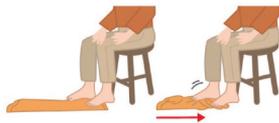
に関わらず「家の中」で起きていることが知られています。

ここでは、転倒をはじめとした自宅に潜む危険を防止するための運動方法や環境整備の例をご紹介しますので、ぜひ皆さんの安全な生活の実現にお役立てください。

## 1 転倒を予防するために簡単に行える運動の例

### タオルつかみ運動 10回繰り返す

安定した椅子に座り、かかとを床につけたまま足の指を使ってタオルを手前にとぐりよせましょう。



### 片足立ち運動 10回繰り返す

しっかりした物につかまり、手を出来るだけ上に伸ばしながら同側の足を出来るだけ高く上げましょう。



### サイドステップ運動 10回繰り返す

腕を広げながら足を真横に踏み出します。不安な場合は椅子などにつかまりながら行いましょう。



### 振り向き運動 10回繰り返す

腕を真上に挙げながら反対の腕を水平に挙げ、腕を水平に上げた方に大きく振り向きまします。不安な場合は腕を真上に挙げず、椅子などにつかまりながら行いましょう。



## 2 手軽に行える工夫例

▶居室・廊下

カーペットのめくれ防止に吸着性のテープが便利です。



フローリングで滑る場合にはスリッパしにくい靴下も便利です。



▶階段・トイレ

階段のフチに鮮やかな色でマーキングすると段差が見えやすくなり安心です。



便座の高さを上げて手すりをとりつけましょう。



▶玄関

靴の着脱用に椅子を用意すると安心です。



長い靴べらを使うと楽な姿勢で靴がはけるようになります。



## 診療科紹介(外科)

総合外科部長 徳永 隆幸

消化器外科(胃、大腸、胆石、ヘルニアなど)を中心に甲状腺、乳腺を含めた総合的な外科的治療を行っています。また、外傷、急性虫垂炎などの緊急疾患に対しても常に対応できるよう外科チームで協力しています。

悪性腫瘍に対しては術前化学療法から手術、補助化学療法、緩和ケアと継続性を持って治療に携わっています。また、手術においてはこれまで以上に鏡視下手術を積極的に行うことで更なる低侵襲な治療を目指して研鑽を積んでいます。



地域医療に貢献するため、外科医、看護師、薬剤師、理学療法士、栄養士と情報を共有しながら治療方針を確認し、チーム医療を実践しています。

## 職場紹介(栄養管理室)

栄養管理室長 金子 友美

栄養管理室では『安全安心で信頼できる患者個々にあった栄養管理を行う』という運営指針のもと、チーム医療の一翼を担う部門として、栄養面から疾患治療をサポートしています。

スタッフは管理栄養士2名を含む総勢29名で運営しております。

管理栄養士の業務としては給食管理と臨床栄養管理があり、給食管理業務としては患者さんへ提供する食事のメニューを作成しております。食種も糖尿病や心

臓病、腎臓病などに対応したものや飲み込みがうまくいかない方へ形態を考慮したもの、個々人に合わせたものや栄養補助食品を付加した食事など食欲不振の方への対応なども行っています。臨床栄養管理としては栄養管理計画書の作成や栄養アセスメント、個人栄養指導、集団栄養指導、チーム医療では栄養サポートチームや褥瘡対策チームで活動しています。

今後も患者さんの栄養管理の担い手として専門性を生かしながら多職種と連携し、治療に貢献していけるように努めていきたいと思っています。

### 《病院食の紹介》



[カレーライス]



[うどんといなり寿司]



[天丼]

## 編集後記

診療情報管理士 谷口 実奈美

2022年もあっという間に半年が過ぎました。今年のゴールデンウィークは、3年ぶりに全国で行動制限のない大型連休となりました。ニュースで徐々に目にした観光地の賑わう映像だけでも、心が満たされました。さて、この夏はどうなることでしょうか。

新型コロナウイルス感染症は、依然として終息していない状況下にあります。“withコロナ”の中でのプライベートの過ごし方が定着しつつあるのも現状です。

そのような中、7月から8月は夏休みやお盆休み等で、普段なかなか会えない家族・友人との再会を控えている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

日頃の新型コロナウイルス感染症対策を徹底するのはもちろんのこと、今回の養氣軒では「食中毒」についても掲載されております。ぜひご参考いただき、皆様にとってより良い夏となるよう、予防対策をお願いいたします。