



心

高幡会だより

こころ 40 2014.7



私達は、地域において必要とされる 病院・施設・事業所を目指します。



日本医療評価機構認定病院 大西病院 <http://www.oonishi-hp.or.jp/>



今年もやります！夏まつり！



8月2日（土）に毎年恒例の高幡会夏まつりを開催いたします
「地域に開かれた病院」を目指して、今年も職員一同、ボランティアの方々のご協力のもと、
模擬店他、さまざまな催しなど、趣向を凝らして皆様のご来場をお待ちしております。

**第20回 高幡会
夏まつり**

大西病院
あけぼの

日時：8月2日（土）PM5：30～
場所：大西病院駐車場



AED 講習会

迷った時に、迷わず使う AED

当法人には、介護老人保健施設あけぼの、サービス付き高齢者向け住宅ひなたにあります。5月15日、AED（体外型自動除細動器）の講習会を行いました。

当日は、日本光電(株)から指導員をお招きし、基本的な事から使用法や注意事項など、短い時間でしたがとても有意義な講習会となりました。

近年は、身近な公共施設などにも、AEDは数多く設置されており、見かける機会が多くなりました。

今回、講習会で学んだ事でいざという時にAEDを迷わず操作できるスキルを身に付ける事ができました。



質疑応答では、皆さんからの活発な質問が多くありました。AED をとても身近な事としてとらえて頂けました。

あけぼの誕生会

6月15日 毎月恒例の誕生会を行いました。
今回のゲストは、地元の大正新生クラブの方々に、歌謡ショーを開催しました。
少し懐かしい曲なども披露して頂き、皆さん大いに盛り上がりました。



あけぼのでは、入所の方々に喜んで頂けるよう、折に触れていろいろなイベントを企画しています。

行事食

★七夕★

献立

- ・ちらし寿司
- ・含め煮
- ・節和え
- ・そうめん汁
- ・七夕ゼリー

ちらし寿司は「天の川」をイメージして盛り付けました★

おやつ



通所リハビリテーション

おやつ作りとお菓子バイキング



和風クレープを作りました。

クレープ生地の中には、抹茶クリーム・こしあん・果物が入っています。

みなさん、はじめは「上手にまけないね～」と言っていましたが、2個、3個と作っていくうちに、「上達したね～」「綺麗にできた！」と喜びの声が飛びかかっていました。



おまんじゅうやチョコレートのお菓子など好きなものを選んでいただきました。

自然と会話ははずみ、にぎやかなおやつの時間になりました。

清掃活動



平成 26 年 6 月 1 日、四万十町の一斉清掃が行われました。
当法人から 2 名参加し、古市町の環境整備を行いました。



一見きれいに見える場所でもよく見ると側道に
空き缶やたばこの吸い殻などが。

高幡会は、地域の皆様と協力して環境美化に努めています。



転倒・転落防止に向けての取り組み

転倒・転落を可能な限り防ぐためには、リスクを把握して予防に取り組む必要が
あります。

また、万が一転倒や転落が発生した場合でも、患者様に及ぶ影響は最小限にしておく
なりません。

転倒・転落の要因は主として

- 患者側の要因
- ケアを提供する側の要因
- 環境（設備・施設）

に分けて考えることができます。

私達、高幡会では転倒・転落防止に向けて今まで
様々な取り組みをおこなってきました。

そして、どうしたら転倒・転落をふせぐことができるか
その取り組みについて次回からそれぞれの部署から
シリーズとしてお伝えします。



高幡会全体研修会



6月20日、JA四万十にて高幡会全体研修会を行いました。
本年度1回目は、新院長体制になって初めての研修会です。
小倉院長からは「医療安全管理の基本」をテーマに、医療における安全管理とは何かを基本的なことから具体的事例も含めたお話しでした。
今回は、“基本に戻る”という視点からのものが多かったようです。



<研修内容>

- 医療安全管理の基本
- 医薬品安全管理について
- 医療機器の安全管理について
- 医療関連感染対策
- 労働安全衛生について
- 高齢者虐待防止について
- 身体拘束廃止に向けて
- 認知症・認知症ケアについて
- 平成25年度インシデント報告
- 災害対策

新入職員には、少し仕事に慣れた頃、また指導者にとってはどこまで任せるといった見極めの時期でもあり、そんなとき、今回のように“基本に戻る”姿勢はとても大切な事です。そうした意味においても、とても有意義な研修会となりました。

夏到来！ 食中毒に注意

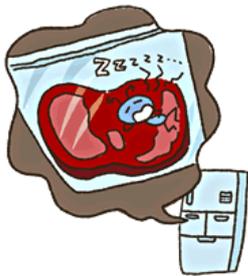
夏です。細菌による食中毒がもっとも発生しやすい季節だけに、細心の注意を払って食中毒の発生を防ぎたいものです。基本は「食中毒予防の3原則」です。

① 菌をつけない



手洗いを、調理の前後やトイレの後だけでなく、生肉や魚をさわった後にも実施しましょう。しっかり、十分に時間をかけて洗いましょう。

② 菌を増やさない



ほとんどの食中毒菌は、低い温度で保存する事で菌の増殖をおさえられます。このため食品の低温管理は重要です。冷蔵庫での保管と、調理後は早めに食べるようにしましょう。

③ 菌をやっつける



ほとんどの食中毒菌は、加熱によって死滅させることができます。食品の中心部までしっかり加熱しましょう。

3原則は一つだけ実行すればよいというものではなく、すべてを実施してはじめて食中毒予防が達成できます。



「ひなた」 便り

デイサービスひなたでは、利用者様にほんわかムードでおおいに笑って楽しく過ごしていただけるように、

ひだまりの

なかで楽しく

たかめよう生活の質



ひだまりの中で

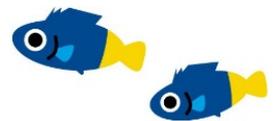
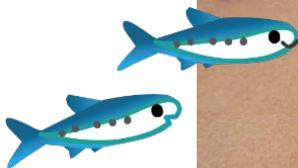
なかまたちと

たのしく鍛えよう



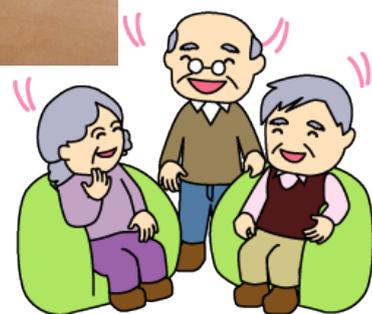
をモットーに活動しています。

- レクリエーション・体操では、利用者様の心と身体のリフレッシュを目的とし、メリハリのある生活が送れるように支援します。
今日は「**さかな釣り**」です。



なかなか難しい。でもみなさん夢中になります。

■高齢者の歩行機能などの衰えは運動機器を用いた機能訓練を行う事で回復させる事や予防する事ができます。



**私たちと一緒にハツラツとした生活を
送れるよう頑張らしましょう！**



サービス付き高齢者向け住宅ひなた
デイサービスひなた
のスタッフ



皆様からの「投稿」をお待ちしております。
病院へのご意見・ご質問、広報誌へのご感想
ご意見などをお寄せください。

〒786-0007
高知県高岡郡四万十町古市町 6 番 12 号
TEL.0880-22-1191 / FAX 0880-22-1250
✉ [e-mail : info@oonishi-hp.or.jp](mailto:info@oonishi-hp.or.jp)