

作業所「ハーモニー」8月オープン予定！！

平成21年8月、森林公園クリニック隣地に作業所「ハーモニー」のオープンを予定しています。「ハーモニー」は障がい者自立支援法に基づく福祉サービス事業の中の「就労継続支援B型」に該当する施設で、利用者様が自立した日常生活や社会生活を営むことができるよう、就労の訓練を目的としています。

個別支援計画を基に実践的な作業を行ないながら、一般就労に適応する知識や能力を身につけて頂くように援助していきます。

患者様がいただく退院後の不安の一つに、就労に関することが挙げられます。一般就労を目指し、同じ目的をもつ方々とともにチャレンジしてみませんか！！（体験利用出来ます。）

- 定員 20名
- 活動日
月曜日～金曜日（年末年始、祝祭日を除く）
- 活動時間
午前9:00～午後4:00
- 作業内容
リネン（シーツ等）の折りたたみ作業
今後は他の請負作業も予定しております。
- その他
特別活動として、他施設との交流を図る予定です。



完成予想図（イメージ）

第5回家族懇談会開催しました



平成21年3月28日（土）に第5回家族懇談会が開催されました。今回は34家族44名のご参加を頂き、前半は『家族の援助って何をするの？』をテーマに精神保健福祉士による講演を行いました。後半は各病棟別に懇談会を行い、ご家族様同士の交流の場として好評でした。

今後もご家族様への情報提供、交流の場としてよりよい家族懇談会になるように努力してまいります。

次回は9月を予定しております。

多くのご家族様のご参加をお待ちしております。



平成21年7月15日（水）夏祭り開催いたします



今月のくすりばこ



『食中毒』

副院長(内科医) 木村道夫

食中毒とは？

有害・有毒な微生物や化学物質等毒素を含む飲食物や水を人が口から摂取した結果として起こる下痢や嘔吐や発熱などの疾病（中毒）です。

食中毒の種類（代表的なもの）

◎細菌性食中毒

1) 感染型 感染により体内増殖した細菌が病原性をもち発症

①夏期の未加熱魚介類、刺身、シラス 【腸炎ビブリオ】

②鶏卵、鶏肉、アイスクリーム 【サルモネラ】

③牛・豚・鶏肉・生乳・牛刺し 【カンピロバクター】

④原因食品の傾向をつかみにくいもの

【病原性大腸菌、腸管出血性大腸菌（O-157）→ベロ毒素を産生し尿毒症となる】

⑤食肉加工食品、生乳製品 胃腸炎症状のほかに、インフルエンザ症状、髄膜炎症状が出ることもある【リステリア属菌】

2) 毒素型

①おにぎり・すし・おつくり 【黄色ブドウ球菌（毒素を産生）化膿創の手での調理は危険】

②発酵食品、いずし類、真空パック食品、瓶詰め 【ボツリヌス】

3) 中間型 作り置き料理

保冷⇄解凍サイクルに乗じて増殖（芽胞が生存し発症）【フェルシュ・セレウス菌】

◎ウイルス性食中毒（ノロウイルス・A型肝炎ウイルス）

◎自然毒食中毒（毒キノコ・フグ）

予防方法

～細菌性食中毒予防の三大原則～

◎付けない（清潔）

1) 調理器具の使い分け（魚貝類用・肉用・野菜用）

2) 手洗い：調理中のトイレ後石鹸使用、（冬季のノロウイルス感染予防にはハイター等塩素系漂白剤使用）

◎増やさない（迅速、冷却、乾燥）

1) 冷蔵庫は最大容量の70%以下で使用

2) 塩付けに抵抗性細菌（黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ）がある

3) 調理器具の乾燥

◎殺菌（加熱など）

1) 75℃で1分加熱すると病原菌はほとんど不活性化するが食材の中心部は75℃以下の可能性がある。電子レンジで加熱すると中心部まで熱することが可能

2) ブドウ球菌毒素・ボツリヌス毒素は加熱で不活性化しない

3) ワサビ・胡椒・唐辛子は殺菌効果あるが、長時間にわたる効果は望めない