

【 救急車の受入時間の拡大のご案内 】

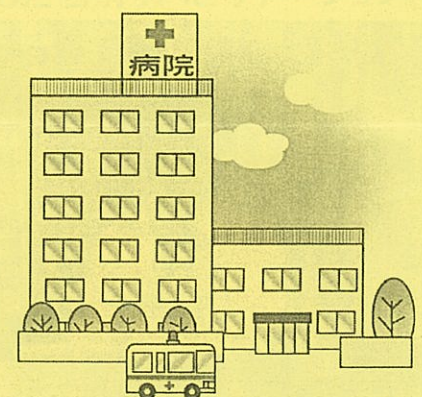
すでにご周知の通り、平成26年4月14日より9時から17時までの日中の時間帯の救急車及び救急患者の受入を再開いたしたところですが、7月12日より救急車の受入時間を以下の通り一部拡大いたしました。

	午 前		午 後		
	6時	9時	正午	5時	0時
月 曜 日					
火 曜 日					
水 曜 日					
木 曜 日					
金 曜 日					
土 曜 日					
日 曜 日					

(平成26年7月31日現在)

また、今回の受入時間の拡大は、あくまでも救急車による受診に限定しており、個人による救急受診(ウォークイン)は、これまで通り9時から17時までとなっておりますのでご了承下さい。

当院といたしましても、できるだけ早急に従来の24時間救急受入の再開に向け日々取り組んでおりますが、今後とも皆様方のご理解、ご協力のほど宜しくお願いいたします。



第2回 岩内協会病院住民公開講座のご報告

【 テーマ 】

『 市民のための成年後見人制度 』

平成26年6月19日(木)、午後6時より当院2階会議室において、第2回住民公開講座を開催いたしました。今回も40名と多くの住民の方々にご参加いただき、誠にありがとうございました。

今回は、上記テーマにて

岩内ひまわり基金法律事務所 弁護士 古宮靖子 先生
倶知安ひまわり基金法律事務所 弁護士 渡邊恵介 先生

に講演していただきました。

成年後見制度とはどのような制度なのかから始まり、利用するための手続きの流れや費用、また、事例を交えながらどのようなときに活用できるのかわかり易くお話し頂きました。

成年後見人制度は、認知症を抱えながら生活する人など自分で正しく判断することが難しい状況になっている方の権利や財産を守り、必要な介護サービスなどを受けられるように、本人に代わり「申請」や「手続き」を後見人が行ってくれる制度です。

悪徳商法に騙され高額のものを買わされた、契約したなどのときには後見人の権限によって取り消すことができるということです。

今後、更に高齢化が進む社会となる中、子供たちは遠方に暮らしサポートが難しい事も多く、判断能力が低下しながらも独り暮らしを地域で続けていく方が増えることが予測されます。

そのような方が安心して生活する体制をスムーズに整える為に地域でできる事の一つが成年後見人制度であると感じられた講演でした。

まずは、困りごとのある方は、弁護士や地域包括支援センターへご相談下さい。

《皆さんの感想、ご意見等》

○制度の説明、事例と分かり易かったと思う。この制度の利用開始の「敷居」がもっと低くなればいいですね。

○地域住民が疎遠となってきているので、この制度が必要になってきていると思う。



古宮 弁護士



渡邊 弁護士

『地域医療を考える会』主催

みんなで地域医療を考える学習会(第1回)

救急医療体制が徐々に24時間体制に近づきつつあるのは、大変喜ばしいことだと思っています。しかし、現状では病院側の努力も限界に達しています。1時間でも救急診療時間が延びるためには、当然のことですが、私たち地域住民も努力をする必要があると思っています。

そこで、その努力の第一歩として、学習会を開催することにしました。私たち地域住民が24時間救急医療体制を復活させるために出来ることの一つは、学習会に出席して、私たちが出来ることは何かを病院側と一緒に考えてみて、それを行動に移すことだと思っています。

第1回学習会を次の通り開催いたしますので、多くの方のご出席を期待しています。協会病院の現状はどうなっているのか、特に救急医療体制の実態や課題、安易な救急医療の利用が結果として何を招くかを一緒に考えてみませんか。



日時	8月 7日(木) 午後6時半から8時
場所	岩内協会病院 2階 会議室
内容	協会病院の現状と課題 駒形事務部長 やめようコンビニ受診 佐藤看護部長

通所リハビリテーション『ななかまど』のご紹介

岩内協会病院指定通所リハビリテーション事業所『ななかまど』は、岩内町及び共和町の一部地域にお住まいの要介護・要支援の方を対象に、祝祭日と年末年始を除く月曜から金曜の午前10時から午後4時までサービスを提供しています(日帰りのみ)。

車椅子に乗ったまま入浴できるリフトを完備し、それぞれに応じた個別リハビリテーション、そして何より利用者さん同士が和気あいあいと過ごしていただける場でありたい、とスタッフ一同日々精進しております。

利用者負担は原則としてサービス費用の1割ですが、食費や日用品費、手工芸の材料費などは実費にてご負担いただいております。

なお、毎年11月には当院の精神科デイケアと合同で、手工芸を持ち寄ってバザーを催し盛況を博しています。興味のある方はケアマネジャーさんを通してお気軽に見学にいらしてください。



理学療法士 前川 弘 恒

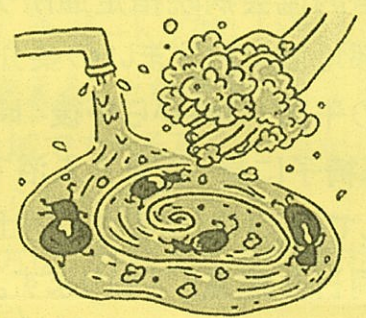
食中毒を予防しよう！

夏場に多く発生する細菌(黄色ブドウ球菌や腸管出血性大腸菌など)による食中毒は、細菌が食品に付着、増殖し、その食品を食べることにより発生します。

食中毒を防ぐためには、細菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」という3つが原則です。

- ①付けない : 手やまな板、ふきんなどの調理器具はいつも清潔にしましょう。調理中は手をこまめに洗い、調理器具は使用の都度よく洗ってできるだけ殺菌しましょう。また、加熱せずに食べる野菜などは十分に洗い、生の肉や魚から離しましょう。加熱しない食品から取り扱うのも一つの方法です。
- ②増やさない : 多くの細菌は高温多湿な環境で増殖が活発となるため、低温で保存することが重要です。食品の購入後はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。なお、冷凍庫に入れても細菌はゆっくりと増殖するので、冷凍庫を過信しないように！
また、調理後の食品は長時間室温に放置せずに早めに食べましょう。
- ③やっつける : 多くの細菌は加熱することで死滅します。過熱して調理する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。目安は、中心部の温度が75度以上で1分間以上加熱することです。また、温め直す時も同様に十分な加熱が必要です。

食品の購入後、開封から時間が経ち、食べられるかどうか迷った時は、見た目や臭いを自分で確認することが大切です。少しでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。



管理栄養士 木村実央

編集
後記

毎日暑い日々が続き、体調を崩される方も多いかと思えます。適度な運動と食事、良眠、さらには十分に水分をとり、体調管理にご留意下さい。

『岩内協会病院だより』広報委員会