

よくなり、緊急時などに迅速な対応が可能になる。

⑥医療死亡事故が発生した場合に、第三者機関「医療事故調査・支援センター」への報告、事故調査を行う。への届け出と原因究明のための院内調査を、全ての医療機関に義務付ける。遺族や医療機関から依頼があれば、事故調査による調査も行われる。

最後の⑥番目は、ほかの改正案と全く質の異なる法案ですが、2007年から検討されてきた重要法案です。事故調査は独立性・中立性・透明性・公正性・専門性を有する民間組織で、患者家族と病院との間に介入することで、病院の立場からは無用な医療紛争を回避し、相互の信頼回復に繋がること期待されています。また、患者側の立場からは、事故原因がはっきりと示され、専門性が高い医療行為、病態・病態についての理解が深まること期待されています。

院内調査は現在でも行っている病院が多いのですが、この法案では外部の医療の専門家を加えることが明記されています。

この地域医療・介護総合確保推進法案の成立で、宮崎医療センター病院のこれから10年は、どうなるのでしょうか？もとより、宮崎医療センター病院の基本方針の中には「急性期から在宅医療までをつなぐ医療・看護・介護を提供します」、「地域連携に努め、地域包括ケアシステムの発展に貢献します」という文言があります。まさにこの法案の趣旨に沿ったものであり、10年後に迎える超高齢化社会においても地域医療に貢献できる病院であり続けるよう努力してゆくのみだと思えます。その結

果、良い意味で今とは様変わりした病院になっているとよいですね。

成立した法案の医療関係については今年10月施行されます。介護保険については来年4月以降に順次行われます。なので、来年10月からの消費税率10%への引き上げは必至と個人的には思っています。安倍内閣はますます高齢者いじめと云われることになりそうです。

☆食中毒に気を付けましょう！☆

医療安全管理室 感染管理認定看護師 久島 靖子

「食中毒が心配な季節です」と新聞等でご覧になった方も多いかと思われます。この文面は厚労省が各新聞に出した広告です。食中毒は6月から流行が始まり、冬はノロウイルス感染症が流行していきまます。最近の傾向は、5月に某病院内で集団発生したように、ノロウイルスが一般に弱いノロウイルスは暖かくなるとすつと姿が見えなくなる感じなのですが、今年は長々と私たちが苦しめているようです。その他にも、卵の殻や鶏肉にサルモネラや生肉に多い力るンピロバクターなどによる食中毒も6〜10月にかけて感染が増えています。

では、どのようにすれば防げるのでしょうか？厚労省は「食中毒予防の6つのポイント」として予防対策を掲げています。（※6つのポイントについては厚労省のHPをご覧ください）要は「菌をつけない（持ち込まない）・増やさない・やっつける」が基本です。一番目の「菌をつけない」は、消費期限を守る、料理・食事前はしっかりと手を洗うなどです。二番目の「菌を増やさない」は、食材の保管管理です。魚や肉を

買った後は、すぐに冷蔵庫で保管する。（できない場合はスーパードライアイスなど）

食べかけの佃煮、お漬物なども冷蔵庫に保管する場合は、冷蔵庫の扉を開けず、3番目の「菌をやっつける」は、肉や魚などにはしっかりと火を通すこと、また板など料理に使う物の洗浄・消毒などです。以上の点に注意することはもちろんですが、自分自身の抵抗力をつけるため体調管理も大切です。みなさん体調管理・食中毒に注意しつつ、これ盛夏に向けて頑張りましょう！

★院内感染研修会★

5月27日、29日の2回に分けて「医療廃棄物の取り扱いについて」というテーマで、講師に宮崎県医師会より2名お招きして、当院C館7階ホールにて行なわれました。

研修内容は、医療廃棄物の種類と分類、施設内における感染性廃棄物の取り扱い、医療廃棄物収集運搬・処理の現状など、業務を行う上で欠かす事のできない内容で、参加者は真剣に耳を傾けていました。毎年、年度初めに行なわれる研修会ではありますが、初心を忘れない・初心を思い出すという事はとても大事な事ですね。

廃棄物の流れ～処理フローシート～

1. 院内発生
2. 院内集積
3. 院内搬送
4. 院内搬出
5. 外部集積
6. 外部搬出
7. 外部処理

◆マニフェスト伝票の管理
◆管理票交付時報告書の提出
◆廃棄物の処理状況の把握

【簡単！】野菜料理で暑い夏を乗り切ろう！

栄養科 黒木 典子

《ニラのキムチ風》

①ニラは洗った後、3センチくらいにザク切りにする。

②ポン酢とラー油（あれば食べるラー油）を適量加え、和える。

《オクラのカレー炒め》

①オクラは塩でもみ、水洗い、うぶ毛をとる。

②オリーブ油をフライパンに引き、ニンニクのみじん切りを入れて火をつける。

③いい香りが立ってきたらオクラを入れて炒め、カレー粉、塩コショウを入れる。

《人参サラダ》

①人参はスライサーで千切りにする。

②レンジで加熱できる容器に入れ、塩コショウ、オリブ油を適量かける。

③フタかラップをかぶせ、レンジで5分ほど加熱する。（※量にもよりますが、人参は生でも食べられるので、加熱時間には無神経にならなくても良いです。加熱すると甘みが出ます。）

④パセリがあれば、みじん切りを入れる。

すぐ食べても、なじんでからでも、ごまをふっても美味しい。生のニラも意外といけます！冷奴に乗せたり、納豆に混ぜて

計量しなくてもできる野菜料理です。是非作ってみて下さい。

《AB2病棟》 看護主任 笹野 八恵子

AB2病棟は58床の医療型療養病棟です。入院患者様は認知症高齢者が多く、慢性疾患の急性増悪に対する治療や管理を行ないながら生活の質を維持していく看護、介護が必要でその協力が求められます。

「協同」とは、複数の個人や団体が心や力を合わせて同じ目的、共通の利益を守ることに当たること（大辞林第3版）とあります。私達は看護職18名、介護職22名の40名で患者様の24時間の療養生活に関わっており、その協力を大切にしています。

先日のアウトブレイクの時は、院内外の皆様には大変なご心配とご迷惑をおかけしました。皆様のご支援とご協力のおかげで5月13日無事に終息を向かえることが出来ました。大変な出来事ではありましたが、「協同」を実感する貴重な機会となりました。

《居宅介護支援》 副科長 今吉 美和子

居宅介護支援事業所とは、県の指定を受けた介護支援専門員（ケアマネージャー）がいる事業所です。介護サービスを受ける為に必要な介護認定申請の代行及び、その他介護保険に関する手続きの代行業務、居宅サービス計画（ケアプラン）の作成、介護サービス提供事業者との連絡調整などを行います。

《AB2病棟スタッフ》

通所リハ活動報告

前回のくまもんに引き続き、花紙を使ってふなっしーを作りました。通所リハの入口に飾っていますので、是非ご覧下さい（^。^）

夏の暑さと、くまもんには負けないふなっしー！

6月8日（土曜日）、宮崎臨海公園にて、「第1回宮崎臨海公園100km企業対抗リレーマラソン」が行なわれ、当院の職員が2チーム組み、50km男女混合の部において、医療センター病院Aチームが見事、第2位（63チーム中）の快挙を達成しました！

医療センター病院B&Fチームも健闘され、会場は大いに盛り上がりました！

《居宅介護支援スタッフ》