



〒028-6193  
岩手県二戸市堀野字大川原毛 38 番地 2  
TEL 0195 (23) 2191  
FAX 0195 (23) 2834  
URL <http://www.ninohe-hp.net/>  
編集発行  
岩手県立二戸病院 図書広報委員会



## 二戸病院のアフターコロナ

### 事務局長 鈴木 清志



昨年から世界中で猛威を振るう新型コロナウイルスへの感染対策として、当院でも来院時の検温や面会の制限等でご不便をお掛けしておりますが、世界的には新たな変異株（オミクロン株）の感染者が増加しており引き続き感染防止の対策が求められているためもう少しご不便をお掛けすることとなるかと思っておりますのでご理解の程よろしくお願いいたします。

このような状況ではありますが日本国内では感染状況も落ち着いていることもあり、新型コロナウイルス感染症終息後の当院の方向性について検討・計画する必要もあると考えておりますので、基本的な事項を説明したいと思います。

岩手県立病院では、医師不足等の限られた医療資源の中で、県民に良質な医療を持続的に提供するためには、県立病院間のもとより、他の医療機関及び介護施設等との役割分担と連携をより一層進める必要があり、また、持続可能な経営基盤の確立が求められていることから「岩手県立病院等の経営計画〔2019-2024〕」を策定し、県立病院の創業の精神である「県下にあまねく良質な医療の均てんを」という基本理念のもと、次の4つの基本方針に掲げ、県立病院の運営に努めることとしております。

- ・心のかよう、患者中心の医療の展開〈患者本位〉
- ・職員が働きがいを持つ職場づくり〈職員重視〉
- ・健全経営に向けた経営の効率化〈普段の改革改善〉
- ・地域と一体となった医療の確保〈地域との協働〉

この計画の中で、当院の今後の方向性として次の役割が求められております。

- 圏域の基幹病院としての機能を担い、二次救急医療やがん医療、周産期医療等の高度・専門医療を行う。
- 急性期から回復期の病床機能を担う。
- 圏域の医療機関、福祉施設、介護施設及び行政との連携により、地域完結型医療を展開する。
- 医師（研修医及び専攻医を含む）や医療技術者等の研修・養成支援を通じた人材育成を行う。
- 医療・介護・福祉・行政との連携、協働により地域包括ケアシステムの一翼を担う。

当院としては二戸圏域の基幹病院としての役割を担うべく、医師を初めとした医療スタッフの確保と求められる医療機能に対応する人材育成に注力して参りたいと考えております。

しかし、当院のみで地域医療を完結できるものではなく、圏域の診療所などの医療機関、福祉・介護施設、行政と連携を図り、適切な役割分担を行うことにより初めて地域完結型医療が提供出来ると考えております。

今後は当圏域にお住まいの皆様のご理解を得ながら進めて参りたいと考えておりますので、ご協力の程よろしくお願いいたします。

# 外 来 部 門

外来を受診される皆様には、新型コロナウイルス感染症の感染予防対策にご協力いただき大変感謝しております。全国的にコロナ感染者数は減少しております。当院では、サーモグラフィーによる体温測定、手指消毒、隣の方との間隔を空けて椅子に座っていただく、また、受診時発熱がある場合には別室で待機していただく等の対策を行っております。また、入院となる場合は感染の確認をしています。

外来診療において、予約患者さんが多い月曜日と木曜日は、ソーシャルディスタンスが保てないほど、中待合室や処置室前が混雑しております。中待合室の座席には限りがありますので、感染予防対策のためにも、診察予約時間までは、外待合でお待ちいただき、外待合の電光掲示板に、ご自分の予約時間が表示されたことを確認してから、中待合室への移動をお願いします。処置室の前には、車椅子の方の待機スペースを確保いたしましたのでご利用ください。

外来では、安心・安全な看護の提供を心がけております。患者誤認防止対策では、患者さん・ご家族に、自らお名前・生年月日を名乗って頂いております。また、レントゲン撮影時には、左右の間違いが無いように、自ら患部を触っていただく等、確認にご協力をお願いしています。これからも、地域の皆様が安心して受診出来る病院であるように、取り組んでいきたいと思っておりますので、ご協力をよろしくお願い致します。

【受付4】 ※ 以下の方は中待合へどうぞ		
診療科	予約	予約外
精神科	-休診-	
消化器内科	-休診-	
整形外科	9:00~10:00	
皮膚科	-休診-	

院外処方箋は診察当日に受け取り、その日から4日以内に調剤薬局で薬と引き換えてください。

お知らせ



各診療科の診察状況が電光掲示板に表示されます。予約進行状況をご確認し、順番になりましたら、中待合室に移動をお願いします。

中央処置室前、車椅子の方の待機場所。



## こんにちは、医療安全管理室です。



今回は転倒・転落防止についてお話しします。

寒い時期となりましたが、雪が積もって来ると道も滑りやすくなり大変危険です。病院の中に入って「はあ、もう大丈夫」とほっと一安心するのではないのでしょうか。

実は、病院の中で結構多いのが転倒転落なのです。

医療安全管理室に報告されるインシデントレポートの約 10%がこの転倒転落に関する事なのです。それは、こういった場面でこの転倒転落が発生するのでしょうか。

外来では.....

- ・長靴を履いていた方が点字ブロックにつまずいた
- ・体重をはかり終わって車椅子に乗るとき
- ・血圧を測ろうとして椅子に座った拍子に尻もちをついた
- ・カーペットに足がつかかった

入院では.....

- ・床にものが落ちて拾おうとした
- ・急いでトイレに行こうと思った
- ・普段布団に寝ているので、なれないベッドから落ちてしまった



- ・1~2日安静にしている、しばらくぶりに歩いたら体がふらふらしてバランスを崩した
- ・リハビリしているから一人でも大丈夫だ

そのほかにもスリッパでつまずいたり、薬の影響でふらふらしたり.....

病気やけがで通院または入院しているというだけで転びやすい状況にあります。

無理に自分でやろうとせず、心配なときは是非職員に声をかけてくださいね。

一緒に転倒・転落を予防しましょう。

★ 転倒転落の標語 「悪いかなあ、遠慮は不要すぐ呼んで！」 ★



かかとのある履き物を履いてくださいね。

# 冬の食中毒について～おいしく安全に！食中毒を防ごう～



【栄養管理科】

梅雨（5～6月）や夏場（7～9月）には細菌性の食中毒が、気温が低く乾燥しやすい冬場（12月～3月）にはノロウイルス等のウイルス性の食中毒が多くなります。食中毒の発生原因の約9割を占めるのは、細菌・ウイルスによるものです。今回は私たちの身近にいつでも起こり得る食中毒について、食中毒予防の3原則を踏まえた対策を紹介します。食中毒予防には3原則があります。

食べ物に菌をつけない・食べ物に付いた菌を増やさない・食べ物や調理器具に付いた菌をやっつける

## 【食中毒の原因と対策】

原因菌やウイルス	感染源	特徴・対策など
サルモネラ属菌	牛・豚・鶏等の肉類 卵等	食材を十分に加熱（☆1）し殺菌することが重要。調理器具の使い分けや消毒、手洗いの徹底。
ウェルシュ菌	カレー、シチュー、煮魚、麺のつけ汁、 野菜の煮付け等、煮込み料理	酸素がないところで増え易く芽胞というものを作ると、熱に強くなるため、 <b>増やさないことが重要</b> 。調理した食品はすぐ食べる。室温に放置しない。保存は10℃以下で再加熱は攪拌しながら十分に加熱する。（100℃で10分以上加熱すると失活する）
ノロウイルス	ウイルスが付いた手指や食品、ウイルスに汚染された二枚貝、加熱不足の食品、ウイルスに汚染された井戸水、感染者の唾や便、嘔吐物等	腸の中で増えるため、 <b>体内に取り入れられないことが重要</b> 。感染経路を断つために、帰宅時や調理時、食事の前やトイレの後など、こまめに徹底して手洗いをする。食品は十分に加熱（☆2）する。
カンピロバクター	特に鶏肉、牛・豚等の肉類 生肉や加熱不足の肉類	肉類は十分に加熱（☆1）し、 <b>菌をやっつけることが重要</b> 。肉は他の食品と調理器具を分ける。肉を触ったら手を洗い、器具は洗浄・消毒をする。
腸管出血性大腸菌（O157等）	牛・豚・鶏等の肉類 生肉や加熱不足の肉類	
セレウス菌	米飯、ゆでたスパゲティー、土が付しやすい穀物、豆類、香辛料等	加熱では殺菌できないため、 <b>菌を増やさないことが重要</b> 。米飯やゆでたスパゲティー等は室温に6時間以上放置せず、すぐ食べない時や余った分は冷蔵庫へしまおう。必要な分調理する。
黄色ブドウ球菌	調理者の手指の、傷や化膿している傷口、サンドイッチ、おにぎり、弁当等	菌が増殖し作られた毒素は、熱にも乾燥にも強いいため、 <b>菌を付けないことが重要</b> 。傷があるときはできるだけ調理をしない。調理時は傷を覆い手袋をする。作ったらすぐに食べる。

## 【食中毒予防の基本】

- \*調理の作業の前後、食事の前等、**こまめに手洗い**をしましょう。
- \*加熱した食品は速やかに冷却、室温に放置しない。食品の再加熱は十分に、早めに食べる。
- \*食品を扱うときは、**適切な温度管理**を徹底しましょう。**（冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫 -15℃以下に維持。☆1）食品の加熱は中心温度 75℃で 1 分以上加熱。ノロウイルス汚染の可能性のある二枚貝等は、☆2）中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱する。**

参考：①政府広報オンライン 暮らしに役立つ情報 食中毒予防の原則と6つのポイント ②厚生労働省ホームページ 家庭での食中毒予防のポイント ③厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル

二戸病院広報「ざしきわらし」第35号（令和3年12月17日発行）

編集発行：岩手県立二戸病院 図書広報委員会

〒028-6193 岩手県二戸市堀野字大川原毛 38 番地 2

TEL 0195 (23) 2191 ・ FAX 0195 (23) 2834

URL <http://www.ninohe-hp.net/>

