



新入職医師のご紹介

【整形外科医】

大寺 秀介(おおでら しゅうすけ)



出身校
川崎医科大学
(平成22年卒)
専門
形成外科一般
整形外科一般

【整形外科医】

福田 雄一(ふくだ ゆういち)



出身校
兵庫医科大学
(平成22年卒)
専門
整形外科

【脳神経外科医】

長束 一紘(ながつか かずひろ)



出身校
近畿大学
(平成24年卒)
専門
脳神経外科

～安全で安心できる医療環境提供のために～

感染管理看護師の役割

私は2016年4月に入職し、院内感染対策チームの一員として患者さんや面会の方々、病院職員を医療関連感染から守るため日々活動を行っています。

感染管理看護師とは、病院内の各部門における感染症発生を監視し、感染対策活動を客観的に調査・把握し、各部門の連絡や調整などの役割を担う看護師の事です。病院内における感染管理・感染防止活動は、患者さんを守ることと、医療に関係する全ての人々を守ることであり、このゴールをめざして活動しています。

今後も「安全で安心できる医療環境を患者さまや地域に提供できること」を目標に日々技術・知識の向上に努めていきたいと考えています。

【感染管理看護師】



西川 潤
(にしかわ じゅん)



ますます暑い季節になって参りました。これからの時期は、レジャーやイベントなどで、外で調理、飲食する機会が増える季節です。

その一方で、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい季節でもあります。十分気をつけて、裏面の食中毒予防のポイントに注意し、楽しい季節を過ごしましょう。

《病院理念》

私たちは医療を通じて
健康で心豊かな社会の
実現を目指します

《基本方針》

1. 救急医療の充実を図り、医療の質の向上に努めます。
2. 在宅部門の充実を図り、他の施設と連携し地域医療サービスを推進します。
3. 疾病予防、健康増進の知識を普及します。
4. 開かれた病院として、患者さんの権利を尊重します。
5. 環境整備と安全対策に留意し、患者さんに満足と安心を提供します。

食中毒予防のための衛生管理

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を『付けない（清潔）・増やさない（迅速・冷却）・やっつける（加熱）』です。食中毒は夏に発生するイメージがあるかもしれませんが、1年を通じて発生します。生ものの取り扱いだけでなく、調理器具や手の汚染などさまざまなことが原因となり食中毒をおこす可能性があります。

家庭でできる 食中毒予防のポイント!



①細菌やウイルスをつけない

- しっかりと手洗いをしましょう
→手にはさまざまな菌が付着しています。
こまめに手を洗いましょう。
- 調理器具は清潔に！
→まな板。包丁、ふきんなどの調理器具は使用の都度、洗淨、消毒してしっかりと乾燥させましょう。



②細菌やウイルスを増やさない

- 冷蔵庫で保存しましょう
→食べ物に付着した菌が増えないように低温で保存することが大切です。



③細菌やウイルスをやっつける

- 調理の際は、中心部まで火が通るように混ぜ合わせて加熱しましょう。
- ほとんどの細菌やウイルスは、加熱によって死滅しますので、食材はできるだけ加熱調理をしましょう。特に肉料理は、食材の中心部まで十分に加熱することが大切です。



食中毒かなと思ったら・・・。

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

編集後記

体調を崩しやすい夏の健康管理

近年の夏の暑さは本当に厳しく、体調を崩す方も多くなっています。そこで、「夏に体調を崩さないための5つのポイント」をご紹介します。

①規則的な生活をする、②冷たいものの飲食はほどほどに、③適度な運動をする、④ストレスをためない、⑤しっかりと睡眠時間をとる。

日頃からの健康管理に十分に気を配り、暑さに負けない工夫をし、今年の夏を元気に乗り切りましょう。

友愛会病院 広報委員会

