

けやきテラスプロジェクト(公開講座)のご案内

北九州市立八幡病院コミュニティーアクション・ヘルスサポート(CAHS)委員会では、「地域に親しまれる病院」を目指し、様々な地域活動に参加しています。その一環として、平成28年10月7日より、「けやきテラスプロジェクト」がスタートしました。「買い物帰りに気楽に立ち寄る講座」と銘打って、八幡駅前レッドキャベツ2Fエスカレーター前のオープンエリアで、八幡病院職員が医療活動を紹介しています。地域の方々に少しでも八幡病院の仕事ぶりをお伝えできればと思います。月1回講座を開いています。

一般の方、患者さんでご興味のある方は、ぜひご参加ください。

問い合わせ先:市立八幡病院 事務管理課 TEL 093-662-6565(代)

けやきテラスプロジェクト「市民向け講座の開催」日程

看護部	5/24(水) 子どもの事故予防について
栄養管理課	6/28(水) お塩を減らしておいしく食べよう
伊藤副院長	7/12(水) 熱中症対策について
放射線技術課	8/23(水) 器械について

15:00から
1時間程度

院内で働くスタッフの紹介バトンリレー! スタッフ紹介

リハビリテーション技術課
武田 良太

1. どのような仕事をしていますか?
理学療法士として、リハビリテーションを提供しています。

2. 頑張っていることはなんですか?
整形外科・脳神経外科だけでなく、幅広い知識・技術を身に付けられるよう文献抄読・研修会参加を行っています。

3. 趣味・特技は何ですか?
趣味はありません。体力・筋力を維持できるようにランニング・ストレッチ・筋力トレーニングをしています。特技は野球ですが、最近はあまり参加できていません。

4. 自分の性格は?
気分のムラが激しいと思います。良い時は何も感じませんが、悪い時は後で反省し、落ち込んでいることが多いです。

5. これから挑戦したいことは?
専門・認定理学療法士の資格を取得し、臨床現場で活かしていくようにしたいです。

6. 最近うれしかったことは?
家族がずっと楽しみにしていたスイーツと一緒に食べに行き、みんなが美味しいと笑顔になっていたことです。

7. 今、困っている事は?
気分のムラが激しい自分の性格に疲れて困っています。何か楽しいことを見つけようとしていますが、自分に合うもののがなく困っています。

8. 患者さんに何かひとことお願いします。
リハビリ患者さんのやる気が一番重要です。元気になって退院できるように、一緒に運動していきましょう。

9. 次にどなたか紹介してください。
次は当院に赴任して3年目になる外科の野々村遼先生を紹介いたします。

季節の変わり目や生活環境の変化などで体調が崩れやすくなる時期です。
健康に気をつけてお過ごし下さい。
検査課 實藤 清美

やはた病院 ニュース

北九州市立八幡病院広報誌 第47号

2017年5月20日発行 発行・編集:八幡病院広報委員会

新任医師のご紹介

内科
鶴崎 聰俊 つるさき さとし
内科の鶴崎聰俊です。地域の皆様のために貢献できるよう精進してまいりますので宜しくお願いいたします。

循環器内科
宮本 太郎 みやもと たろう
4月からお世話をになります循環器内科の宮本です。北九州出身で、地元で働く事を嬉しく思っています。よろしくお願いします。

小児科
一木 邦彦 いちき くにひこ
福岡出身、東京から17年ぶりに九州に戻ってまいりました。よろしくお願いいたします。

外科
田上 貴之 たのうえ たかゆき
以前は広島県福山市で外科医兼産業医として働いていました。主に消化器疾患を診療しています。よろしくお願いします。

外科
森口 智江 もりぐち ともえ
鹿児島大学病院から来ました森口智江です。当院外科で頑張りますので、よろしくお願いします。

形成外科
津田 雅由 つだ まさよし
長崎出身、前任地は福岡市でした。八幡ははじめてですが、病院、地域の皆さまのお役に立てるよう頑張ります。よろしくお願いします。

形成外科
西本 あか奈 にしもと あかな
札幌出身、他院2年間を経て3年目の北九州勤務です。地域の皆様のお役に立てるようがんばります。気軽に声掛け下さい!

産婦人科
井上 統夫 いのうえ つなお
平成29年4月に赴任いたしました産婦人科の井上統夫です。女性ホルモンに関わる病気の診療が専門です。あらゆる年代の女性の健康に尽力します。

麻酔科
斎藤 将隆 さいとう まさたか
患者さんの安心のため、丁寧な説明を心がけておりますので、麻酔に関してご不明な点はお気軽にご質問ください。

麻酔科
斎藤 美保 さいとう みほ
4月より麻酔科常勤医として働いております。患者さんが安心かつ快適に手術を受けられるような麻酔を心がけています。

食中毒を予防しましょう!

ICT委員会 感染対策チーム

気候が暖かくなり、お花見やピクニックシーズンとなりました。そこで気をつけておきたいのが食中毒です。今回は、食中毒を予防するための方法をお伝えします。食中毒を予防して、快適な毎日を過ごしましょう!

北九州では、以下の基準で「食中毒注意報」が発令されます。

6月1日以降、北九州観測局（北九州市小倉北区井堀2丁目7-1）で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25°C以上、湿度70%以上の日が2日間連続した場合、「食中毒注意報」を発令し、9月末まで継続する。

ノロウイルス食中毒

原因食の多くが生カキで、初冬から初春にかけておこると言われています。食品は85°C1分以上に加熱し、中心までしっかり火を通しましょう。ノロウイルスに罹患した人の嘔吐で、二次感染を起こすことがあります。吐物を処理する場合は、手袋やマスクをつけ、処理後はしっかりと石けんで手を洗いましょう。ノロウイルスはアルコールに抵抗性があるため、石けん手洗いが有効です。

カンピロバクター食中毒

原因食は、肉類が多く、特に鶏肉が感染源となることが多いと言われています。市販のパックに入ったお肉でも、カンピロバクターに汚染されていることがありますので、十分に加熱することが重要です。

食中毒予防の三原則

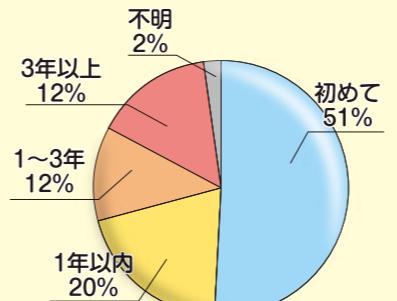
つけない	ふやさない	やつづける
<ul style="list-style-type: none"> ○手を洗う <ul style="list-style-type: none"> ・調理の前 ・生の肉や魚や卵を取り扱う前後 ・トイレの後 ・動物に触れた後 ○分ける <ul style="list-style-type: none"> ・肉や魚を切るまな板 <ul style="list-style-type: none"> ⇒野菜を切るまな板 ・生の肉をつかむ箸 <ul style="list-style-type: none"> ⇒焼けた肉をつかむ箸 	<ul style="list-style-type: none"> ○低温で保存する <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫は10°C以下に設定 ⇒10°C以下で菌の増殖はゆっくりとなる ・冷凍庫は-15°C以下に設定 ⇒-15°C以下で菌の増殖は停止する 	<ul style="list-style-type: none"> ○加熱処理 <ul style="list-style-type: none"> ・ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅する ・中心部を75°Cで1分以上加熱することが目安 ○殺菌・消毒 <ul style="list-style-type: none"> ・ふきんやまな板、包丁などの調理器具は、洗剤でよく洗い、熱湯をかけたり、台所用殺菌剤で殺菌する。



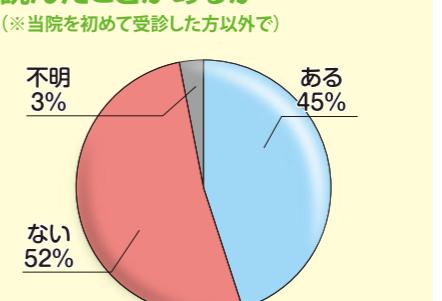
やはた病院ニュース

アンケート結果(患者様)

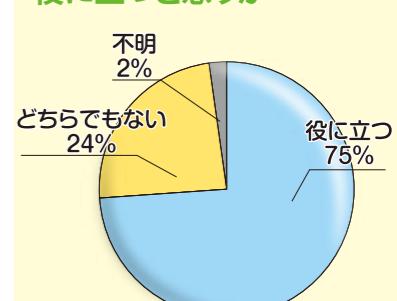
当院を受診している期間



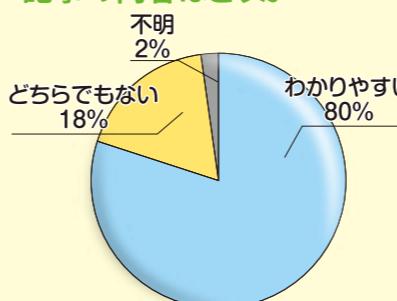
広報誌「やはた病院ニュース」を読んだことがあるか



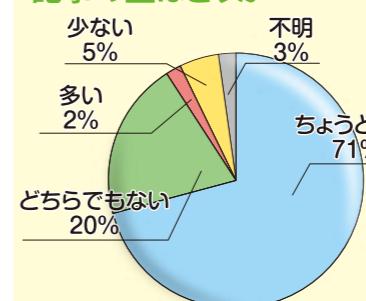
広報誌「やはた病院ニュース」は役に立つと思うか



広報誌「やはた病院ニュース」の記事の内容はどうか



広報誌「やはた病院ニュース」の記事の量はどうか



患者様からの声

内科外来でよく見ていた。
ほんと、ほんと、と思いながら心して見ていた。

小児科の子どもも多いので、小児の病気の記事があると嬉しい。今回配布されたのをじっくり読むとおもしろいというか、ためになった。また読みたい。

総評 平成29年2月8日から10日までの3日間、広報誌「やはた病院ニュース」を対象としたアンケート調査を初めて実施し、入院患者59名の方から回答をいただきました。過去にこの広報誌を読んだ事がある方は約半数でした。もっと多くの方々に読んで頂けるような努力をしなければならないと反省しました。しかし、そのような中でも今回初めて「やはた病院ニュース」を読んだ方を含め約70%以上の方々より、「内容は役に立つ」「わかりやすい」との良い評価を頂きました。また、取り上げて欲しい内容やその他の自由記入欄には、今後の参考にさせて頂きたい事などが記入されていて、皆様の温かいお言葉を聞くことができて大変うれしく思いました。今後も、皆様のお役に立てる広報誌「やはた病院ニュース」を作成していきたいと思います。

ミニコラム 塩と防腐効果

昔から、塩は防腐効果、防菌作用があるといわれ、日の丸弁当に代表されるように、食中毒予防のため弁当のなかにはかならず梅干しが入っていました。多くの細菌は10%の食塩水で死滅しま

すが、好塩菌と呼ばれる腸炎ビブリオ菌やブドウ球菌は塩のなかでも死にません。塩で囲まれたおにぎりでなぜブドウ球菌食中毒が起こるのか、その理由がなんとなくわかる気がします。