

まぼろしへのかけはし

基本理念 希望のある医療

リハビリテーション室 室長 望月 眞



ご挨拶

4月1日より、リハビリテーション室室長に就任いたしました。
今年度より常勤作業療法士を迎え、理学療法士、作業療法士、言語聴覚士が揃った総合的なリハビリテーションの提供が可能となりました。

入院患者さまには、整形外科をはじめ脳神経外科、形成外科、外科、内科、循環器内科、麻酔科、緩和ケア内科など全ての診療科において、必要に応じ早期より離床、嚥下訓練を開始し、二次障害の予防や心身機能の回復に取り組んでいます。外来部門では、生活習慣病外来での運動指導や、小児の専門スタッフによる運動発達、言語発達、学習（読み書き）の専門外来を行っています。

4月より整形外科が再開し、当科でも積極的な運動器疾患リハビリテーションを実施していきたいと思っています。

加えて今年度は、患者さまの早期在宅復帰支援を目標に掲げ、スタッフ一丸となって取り組んで参ります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

新任作業療法士紹介

はじめまして！このたびリハビリスタッフの一員となりました国野春樹です！

私のモットーは「楽しくなければ作業療法ではない」です。
患者さまお1人おひとりにあわせた笑顔を引き出すリハビリテーションを行い、心も体も元気になっていただきたいと思っています★ 宜しくお願い致します！



追記：現在、嚥下障害でお悩みの方には、詳しい評価や集中的な総合トレーニングを実施するために短期入院をおすすめしています。
対象の方がおられましたら、一度ご相談・ご紹介をお願いいたします。

～感染制御室からのお知らせ～

食中毒にご注意を！



梅雨時から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です。食中毒は1年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。なかでも注意したいのが、牛肉や鶏肉などに付着する「腸管出血性大腸菌（O157、O111など）」や「カンピロバクター」などで、特に、抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は気をつけましょう。

食中毒予防の3原則はこれ！

① つけない

食品を購入した時や、冷蔵庫などに保存する際、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて入れる。

肉、魚、卵などを扱う時は、前と後に必ず手洗いをする。

② 増やさない

購入した食品はすぐに持ち帰り冷蔵庫や冷凍庫に保存する。食品の冷凍、解凍を繰り返さない。

③ やっつける

肉や魚は十分に加熱する。

中心部分の温度が75℃で1分間が目安です。



感染制御室メンバー

お知らせ

1. 今月のホッとひと息寄り道講座

テーマ	慢性の疼痛について
講師	副院長 麻酔科 佐牟田 健医師
日時	6月9日(月)、25日(水) 10:00～10:30
場所	正面玄関ホール 公衆電話前

2. 「看護の日」を5月9日開催いたしました

フローレンス・ナイチンゲールの誕生にちなんで、5月12日は「看護の日」に制定されています。

今回「看護は元気をリレーする」をテーマに、訪問看護師にも来て頂きました。今後も身体だけでなく、心まで見守り、支える看護をみなさまにお伝えしていきたいと考えています。たくさんのご参加を頂きありがとうございました。



きぼうへのかけはし

に関するお問合せは、

地域医療連携室までお願いします。

連絡先 〒676-8585 兵庫県高砂市荒井町紙町33番1号
TEL 079-442-3981(内線5146)
FAX 079-443-1401
ホームページ <http://www.hospital-takasago.jp/>