

病院だより



斜里町国民健康保険病院
広報誌 [令和元年8月発行]

INDEX

- P2・部門紹介
シリーズ第8回 [透析室]
- P3・特集 食中毒
～食中毒を防ぐために～
・当院の一品紹介 [鮭マリネ]
- P4・認知症外来のご案内
・新入職員紹介

【表紙】 森医師と透析室のメンバー

透析室からごあいさつ

平成最後の月、2019年4月1日から、当院でも血液透析治療を開始し、約3ヶ月以上が経過いたしました。町庁舎と同様、国保病院も築年数が古く、透析室も既存設備の改修で何とか開設に至りました。希望数に比し、提供ベッド数に限りがあり、希望されたすべての方の受け入れができないことを、大変心苦しく思っております。それでも、何もなかった斜里町で、血液透析治療が開始できたことは、「大きな第1歩」であると、私を含め、多くの方が感慨深く思っていることと存じます(ちょうど50年前のアポロ11号月面着陸のように)。

受け入れ数に制限があるなか、斜里町人工透析患者選考委員会において決定された患者様4名を迎え入れ、概ね順調に透析治療を受けていただいております。また今後も順次、希望患者様の受け入れを拡大させて行く予定です。さらには、知床観光旅行中の旅行者のための、一時的な旅行透析も受け入れていく予定です。

透析担当医 森 秀樹

現在、当院の透析スタッフとして、実に45年透析業務キャリアを有する 山平 伸光 臨床工学技士、中堅(とは言ってもまだ若い)の 平田 新 透析技術認定師・看護師・保健師 および紅一点、竹原 彩香 看護師・保健師の3名と当院勤務の常勤内科・外科医5名で、患者様の診療に携わっています。また より専門的な治療に対するアドバイスは、札幌北楡病院 人工臓器センターの 久木田 和丘 先生、後藤 順一 先生に、いつでも連絡・アドバイスをいただける体制を、またシャント血管のトラブルに関しても、北見小林病院 循環器外科 田畑 哲寿 先生に24時間即座の対応をとっていただける体制で運営しております。

まだ始まったばかりの、斜里町国民健康保険病院の透析医療ですが、透析患者様とともに、その歴史をこれから築き上げていきたい所存です。どうぞよろしくお願い申し上げます。

部門紹介シリーズ
第8回

透析室

皆さん、こんにちは。私は4月から透析室の立ち上げのために札幌より赴任してきました透析技術認定士の平田新と申します。

斜里町での透析室開設は町民の方々の生活をよりよく健やかにできるものだと感じ、スタッフ一同、心から光栄に思いながら活動しております。同時に「透析」という患者様にとって大変な治療の中におきましても少しでも快適で楽しい時間をお過ごしいただけるように努めています。

さらに 観光透析（旅行透析）の方々も積極的に受け入れております。これにより斜里町全体がより活気にあふれる町になることを願っておりますので どうぞよろしくお願い致します。

透析技術認定士
(看護師・保健師)
平田 新

人工透析

1日の流れ

7:45 水質検査



水質検査を実施し安全に透析ができることを確認します。



臨床工学技士
山平 伸光

8:20
来院
体重測定



体内に溜まった水分量を計算するために体重測定をします。

8:30~ せんし 穿刺・透析開始

看護師・臨床工学技士が穿刺を行い、透析を開始します。



穿刺:体から血液を取り出すための針と体へきれいになった血液を返すための2本の針を刺します。

9:00 状態観察



患者様の様子を観察しお話を伺います。



透析器が正常に作動しているかを常に観察し、対応しています。

10:00 回診



回診が行われ、治療方針を確認します。

11:30~ へんけつ 返血・透析終了

透析時間が終了になりましたら、体内へ血液を戻します。最後にもう一度体重測定をします。

14:00~ 清掃
次回の準備

回路を片付け、透析機器の洗浄を行い次回の透析の準備をします。

17:00
ミーティング



本日の振り返りと翌日の打ち合わせをします。



夏は食中毒が増える季節です。家庭でできる予防法についてご紹介します。

家庭で調理するときに気をつけること

調理や食事の前には手を洗いましょう。肉や魚を調理した包丁やまな板は細菌によって汚染されていることがあります。調理器具は十分に洗いましょう。肉や魚を切った後の包丁やまな板には熱湯をかけておくことと確実です。残り物を温め直すときは十分に加熱します。作ってから時間が経った残り物は思い切って捨てることも考えてください。

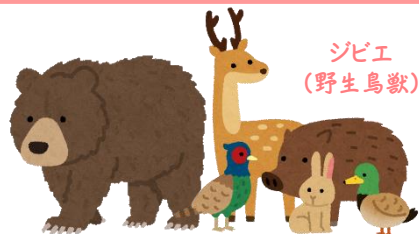
肉はよく焼いて食べる

牛肉や豚肉は出荷するまでの過程で表面に大腸菌などの細菌が付着することがあります。これらの細菌による食中毒を避けるため、肉は加熱して食べるようにしてください。ハンバーグなどの挽肉を使用した料理は必ず中心部まで加熱する必要があるし、レアで食べるのは避けましょう。鳥肉にはカンピロバクターやサルモネラなど特有の細菌が付着していることがあります。鳥の生食や不十分な加熱によって、このような病原体による食中毒を発症する危険があることを覚えておきましょう。



◆ジビエの注意点◆

ジビエ料理は美味しいですが、イノシシやエゾシカなどの野生動物は飼育管理されているものではありません。生食はさらなる危険を伴うので避けましょう。ヒグマの肉を十分に加熱せずに食べたことによる寄生虫の集団食中毒が国内でも発生しています。



魚介類

加熱調理用の二枚貝にはノロウイルスなどの病原微生物が内部にまで浸透していることがあります。しっかり加熱するとともに、調理器具の使い分けや洗浄消毒を心がけてください。アニサキス症は鰯などの刺身を食することで発症する寄生虫疾患です。アニサキスは冷凍によって死滅させることができます。



(文責 内科医長 石岡春彦)

酢の味が夏にぴったり！
暑さ疲れにおすすめ！

当院の一品紹介

鮭マリネ

1人分 226Kcal 塩分 0.9g

【材料(2人前)】

鮭(骨抜き)・・・1切れ(80g)

塩こしょう・・・少々

小麦粉・・・適宜

油・・・適宜

玉葱(スライス)・・・小1/4個

人参(千切り)・・・1cm弱

ピーマン(スライス)・・・1/4個

※マリネ液

塩こしょう・・・適宜

油・・・大さじ1

レモン汁・・・小さじ2

酢・・・大さじ2

さとう・・・大さじ2

レタス・・・好きなだけ

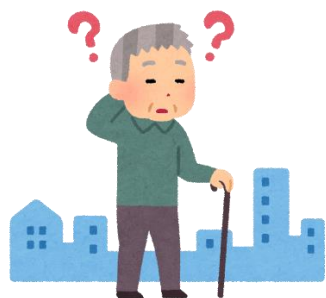
【作り方】

- ① ※マリネ液の調味料を合わせる。
- ② 薄く切った野菜をさっとゆでて、水を切り、①のマリネ液に加える。
- ③ 鮭に塩こしょうと小麦粉をまぶし、油で揚げる(油を多めに敷いたフライパンで焼いてもOK)。皿に盛り付け、マリネ液をかける。



認知症外来 診療のご案内

当院では、今年の5月から「認知症外来」を始めました。
物忘れが増えてきて心配な方、ご家族のことで相談されたい方
など、お気軽に受診ください。



診療日時 毎月 第2週・第4週
火曜日 14～16時

担当医 外科医長 土田和幸

場所 産婦人科外来

予約受付 ☎ 23 - 2102
平日 16時～16時30分

こんな症状はありませんか？

【記憶があやふや】

- ☐ 同じことを言ったり、聞いたりする
- ☐ 人と会う日や約束を忘れる
- ☐ 最近の出来事を思い出せない
- ☐ 忘れ物や探し物が多くなった

【今まで出来ていたことが出来ない】

- ☐ 今まで出来ていた作業が出来ない
- ☐ 読み書きや計算が出来なくなった

【なぜかやる気が出ない】

- ☐ 好きだったものに興味関心がなくなった
- ☐ 服装や身だしなみに気をかけなくなった

【時間や場所が分からなくなる】

- ☐ 日付や曜日、時間の感覚が分からない
- ☐ 慣れているところで道に迷った

【性格が変わった】

- ☐ ささいなことで怒りっぽくなった
- ☐ 以前よりもひどく疑い深くなった

新入職員紹介

当院に新たな仲間が加わりました！

新体制になった当院を今後ともよろしくお願いいたします。



内科医師
おさむ
近藤 統



言語聴覚士 (ST)
ひでのり
村上 豪康

【出身】大阪府／大阪大学医学部

【得意・専門】内科一般、小児科、外傷一般

【趣味】自転車、山歩き、雲観察

【斜里町の皆さんへ一言】

まずは地元で安心して診療を受けていただけるように頑張っていきます。お気づきの点がありましたらお気軽にお申し付けください。



【出身】福岡県八女市

【趣味】旅行・読書

【斜里町の皆さんへ一言】

専門性を活かし地域の皆様が「自分らしく生きられる」よう元気で活力のあるサービスを提供できるように目指します。



斜里町国民健康保険病院

〒099-4117 北海道斜里郡斜里町青葉町41番地
TEL:(0152)23-2102 FAX:(0152)23-5218

この広報は当院のホームページでもご覧いただけます
<http://www.shari-kokuho.jp/>