

# 月刊 ととろ



独立行政法人国立病院機構  
いわき病院

## 第217号

令和4年7・8月発行

National Hospital Organization Iwaki National Hospital

### 信条

- ◆ 患者さま本位の医療を行います
- ◆ 患者さま及び家族の生活を大事にします
- ◆ 科学的根拠に基づいた質の高い医療を提供します

## 永年勤続職員表彰伝達式



永年勤続職員に対する表彰伝達式が令和4年7月14日（木）に行われました。

表彰伝達式では、表彰者3名の方々に表彰状と記念品が贈られ、永年にわたる勤務への労いと今後の活躍への祝辞がありました。

その後、永年勤続職員を代表し、吉沢院長から御礼並びに今後の抱負を交えた謝辞が述べられました。

今後も、いわき病院の発展に御助力下さるようお願いいたします。

庶務班長：田中 智也

表彰者は次の通りです。

#### 【30年以上表彰者】

院長	吉沢 和朗
事務部長	山内 幹朗
庶務係	小嶋 明



## いわき病院の魅力を伝えたい

私は、令和4年度独立行政法人国立病院機構北海道東北グループ 看護師等実習指導者講習会オンライン研修に参加させていただきました。研修では、「実習指導者としての役割を理解し効果的な実習指導ができる」という目的のもと、講義とグループワークから実習指導者としての大切な知識や在り方、看護学生の指導に関わるうえで必要となる知識や技術を学ぶことができました。その中で、学生が主体的に学ぶことができるような関わり方や、物事に積極的に取り組もうとする気持ちを高めるための方法は特に勉強になりました。グループワークでは、それぞれの病院での実習指導の実際や看護の考え方について意見交換をすることで、一人では気付くことが出来なかった視点での考えに触れることができ、学びにつながりました。

いわき病院では、10月～11月に看護学生が実習に来る予定となっています。今回の研修で学んだことを活かし、実習を通して看護の魅力を伝え、多くの学びが深まるように関わり、学生が主体的に頑張ろうと思えるような実習環境を整えたいと思います。

第2病棟 看護師：齋藤 千尋



はじめまして、この度、7月から第1病棟の看護師として働かせて頂いております鈴木智美です。

毎日、患者さんを覚えること、業務内容を覚えることに必死ですが、患者さん一人一人の特徴を理解し、個別性のある看護を行えるように努力していきたいと思えます。そして、挨拶と笑顔を大切に仕事に取り組んで頑張りたいと思えます。

よろしくお願いいたします。

看護師  
鈴木 智美





## 食中毒に気を付けよう！



栄養管理室：平山 あい

食中毒は細菌が育ちやすい6～9月頃に好発します。まさに今の時期です。食中毒の原因、対策について学んで予防しましょう。

### 主な食中毒菌について

#### サルモネラ菌

食材：生卵・オムレツ・牛肉のたたき・レバ刺し  
原因：十分に加熱してない卵・肉・魚を食べた時  
特徴：乾燥に強く熱に弱い  
症状：6時間～48時間で吐気、下痢、発熱、頭痛

#### 黄色ブドウ球菌

食材：おにぎり、お弁当、巻きずし、調理パン  
原因：人の皮膚、鼻や口の中にいる菌  
傷を触った手で食材を触ると菌が付きやすい  
特徴：熱に強いいため加熱しても食中毒を防ぐことができない  
症状：食後30分～6時間で吐気、腹痛

#### カンピロバクター

食材：十分に火が通っていない鶏肉、十分に洗っていない野菜、井戸水  
原因：十分に加熱されていない鶏肉や飲料水、生野菜を食べた時  
特徴：乾燥に弱いため加熱すれば菌は死滅する  
症状：食後2～7日で下痢、発熱、吐気、腹痛

#### 腸炎ビブリオ

食材：刺身、寿司  
原因：生魚や貝など  
特徴：塩分のあるところで増えるため、真水や熱に弱い  
症状：食後4～96時間で激しい下痢や腹痛

#### 腸管出血性大腸菌

食材：十分に加熱されていない肉、よく洗っていない野菜など  
原因：十分に加熱せずに食べた時  
特徴：十分に加熱すれば防げる  
症状：食後12～60時間で激しい腹痛、下痢、血便

#### ノロウイルス

食材：牡蠣、アサリ、シジミ  
原因：牡蠣など二枚貝を生や十分に加熱せずに食べた時  
特徴：熱に弱いので85度以上、1分間以上加熱で死滅  
症状：食後1～2時間で吐気、下痢、腹痛など

### 食中毒予防の三原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」

「つけない」は細菌やウイルスをつけないことです。調理や食事をする前に手洗いを行う、器具の使用後は洗浄・消毒を行うことで食中毒を防ぐことができます。

「ふやさない」は食品に細菌が付着しても食中毒を引き起こすまでの菌量に増やさないことです。食品についた菌は時間の経過とともに増えるので調理後はなるべく早く食べるようにしましょう。ほとんどの細菌は10℃以下で増えにくくなるので、すぐに食べない場合は冷蔵庫へ入れるようにしましょう。

「やっつける」は食品の加熱を十分に行うことです。ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。調理する時や温めなおす時は中心温度が75℃以上になるよう十分に加熱しましょう。

これらの三原則を実行して食中毒に気を付けましょう！！





## NHO PRESS ~国立病院機構通信~

いわき病院は、全国 140 病院からなる国立病院機構 (NHO: National Hospital Organization) のひとつです。

NHO では各病院の活動を紹介する『NHO PRESS』を発行しています。

外来待合室などに設置しています。ぜひご覧になってください。

国立病院機構ホームページでは最新号と過去の『NHO PRESS』を掲載しています。



QRコード

NHO PRESS

検索

## いわき病院の診療体制等について

- 診療科目 内科、脳神経内科、外科、脳神経外科、小児科 (小児神経疾患)、リハビリテーション科
- 外来受付 8:30~11:30 (ただし、急患につきましては電話にてご相談下さい。)
- 診療時間 8:30~17:15

### 外来担当医師診療日程表 【令和4年4月~】

区分	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	内科 診察① 鈴木 栄 診察② 市原 利壽	内科 診察② 尾澤 康彰	内科 診察① 鈴木 栄 診察② 齋 敬明		内科 診察③
	脳神経内科 診察③	脳神経内科 診察③ 會田 隆志	脳神経内科 診察③	脳神経内科 診察① 會田 隆志	脳神経内科 診察①
	外科 尾田 宣仁	外科 診察① 吉沢 和朗	外科 尾田 宣仁	外科 診察③ 関 晴朗	外科 吉沢 和朗
専門外来 (完全予約制)					
午後	専門外来 (小児神経外来) 診察① 柳沢 俊郎		専門外来 (神経難病) 関 晴朗		専門外来 (小児神経外来) 柳沢 俊郎



### ■ お知らせ ■

#### ◆患者相談窓口

患者さんやお見舞いの方などからの苦情・相談については、『患者相談窓口』と『ご意見箱』で対応しています。なお、皆様にお知らせした方が良い内容のものは、外来掲示板に掲示しています。

#### ◆当院受診について

他の医療機関に通院中の方は、主治医の先生に当院地域医療連携室を通して診療予約をとって頂いた上で来院願います。



発行元 **独立行政法人国立病院機構 いわき病院**  
National Hospital Organization Iwaki National Hospital  
責任者 吉沢 和朗  
所在地 〒971-8126 福島県いわき市小名浜野田字八合 88 番地 1  
TEL 0246-88-7101 FAX 0246-88-7075  
ホームページ <https://iwaki.hosp.go.jp/>