

第2回 家族会

5月20日(日)に第2回家族会を行いました。
今回は36名の家族様、入所者様にご参加いただき、平成29年度の運営報告、平成30年度の運営計画の報告を行いました。

普段より皆様には当施設の運営にご理解、ご協力を賜りありがとうございます。平成29年度は大きな事故や感染症の蔓延等もなく、安定した運営ができました。これもひとえに皆様の普段よりのご理解、ご協力のおかげであるとスタッフを代表し心よりお礼申し上げます。

今回の家族会では、家族様より普段の運営や今年の介護保険改正についての質問も多くいただき、皆様との交流を図る良い機会を頂けたと思っております。お忙しい中のご参加有り難うございました。

今後も皆様の貴重なご意見をいただきながらより良い施設運営が出来る様努力して参ります。

施設長 飯島



新入職員紹介

6/1入職 ティ看護師

ミヅ 見良津 順子

皆さんよろしくお願ひします。

平成30年6月号

社会福祉法人 晃和会
〒813-0043
福岡市東区名島3丁目52番5号
TEL 092-673-1800
FAX 092-673-2626

ティサービスセンター名島



今月は5月23日に行われました、東ブロック老人福祉施設交歓大会の様子をお伝えさせていただきます。全員ご参加とは出来ませんので事前に希望者を募りまして十数名の方がご参加されました。踊りや演劇は昔はよく観に行ったけど最近はまったく行けてないなど、向かう車内からは楽しみにされる声が聞こえました。皆様真剣に観覧されており、時に笑顔と歓声上がる場面も多くありました。プログラムの最後には大抽選会がありまして、豪華景品の当選を期待しておりましたが、残念ながら当選とは至りませんでした。抽選時には皆様ハラハラドキドキのひと時を楽しまれておられました。今後も皆様楽しんで頂ける催し物を企画していきたいと考えております。

生活相談員：井上・市川・満生

食中毒について

I 食中毒について

食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることによって、げりや腹痛、発熱、吐き気などの症状が出る病気のことです。食中毒の原因によって、病気の症状や食べてから病気になるまでの時間はさまざまです。時には命にもかかわるとても怖い病気です。

(農林水産省より)

細菌による食中毒にかかる人が多くするのは気温が高く、細菌が育ちやすい6月から9月ごろです。ウイルスによる食中毒は冬に流行します。また、キノコや魚のフグなどには、自然に有毒な物質を含んでいるものがあり、そういったものをまちがえて食べることによって食中毒になることもあります。食中毒を起こす細菌は、土の中や水、ヒトや動物のひふや腸の中にも存在していて、とくべつな菌というわけではありません。そのため、食品を作る途中で菌がついてしまったり、家庭で料理したものを、あたたかい部屋に長い時間置いたままにしておくと、細菌が増えてしまいます。

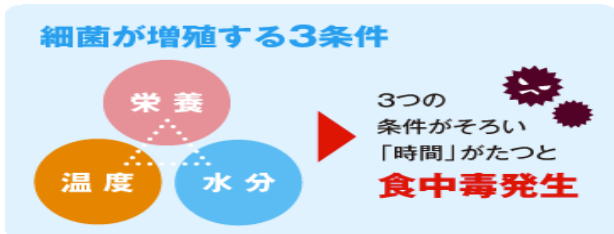
II 食中毒の予防

手洗い

手洗いは、食中毒を予防するための基本です。食中毒は一年をとおして発生するので、ごはんやおやつを食べる前にはかならず手を洗うよう習慣をつけましょう。石けんをよく泡立て、手のひら、手の甲、指の間、つめの間と、洗い残しのないようしっかりと洗い、十分すすぎましょう。洗った後には、きれいなハンカチやタオルで手をふきましょう。

3つの決まり

食中毒を起こす細菌やウイルスが食品についてしまったかどうかは、見ただけではわからないし、味やおいしさもわかりません。食中毒をふせぐための3つの決まりがあります。それは、原因となる細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」です。



III 手洗い講習

当施設では手洗い講習を企業様のご協力で定期的に行っています。ただ機械的に洗うのでは汚れは落ちません。つめの中や節、凸凹した場所は無数にあります。しっかり汚れを落とせたかをチェックする事も出来ます。



きちんと洗ったつもりでも、ブラックライトで一目瞭然!!