

# あかつき

令和元年 第52号

## テーマ 各部署の紹介

介護老人保健施設 ふじいでら  
在宅複合施設 ステップ

### ふじいでら 2階フロア

レクリエーションやリハビリを行い活動的に過ごし  
充実した日々を送って頂けるよう取り組んでいきます。



### ふじいでら 3階フロア

ご利用者様に安全・安楽に過ごして頂  
ける様、職員同士日々切磋琢磨し明  
くチームワークの良いフロアです。



### ふじいでら 4階フロア

ご利用者様に心地良く過ごして頂ける  
様、職員一同ケアに努めていきます。



### グループホーム ステップ

ご利用者様の笑顔の絶えないグルー  
プホームを目指します。



### デイサービス ステップ

ご利用者様がいつまでもいきいきとし  
た暮らしを続ける事ができるよう応援  
させて頂いております。



### 事務所

事務所では事務仕事だけでなく午後2時よりコー  
ヒー喫茶もしており、ご利用者様にも大変好評を  
頂いております。



### 編集後記

ふじいでらブログ  
fujiidera-s.jugem.jp

平成が終わり令和の時代が始まりました。今回の  
テーマは「各部署の紹介」です。  
職員の移動や新人職員の入社もあり、老健ふじい  
でも新しい風が吹いています。  
職員一同、心機一転、業務に努めたいと思います  
ので宜しくお願い致します。

HPはコチラ → [老健ふじいでら](#)



社会福祉法人 慈恵園福祉会

介護老人保健施設 ふじいでら

〒583-0014 藤井寺市野中1-103-1  
TEL:072-939-5330 / FAX:072-939-5227

在宅複合施設 ステップ

〒583-0014 藤井寺市野中1-44-1  
TEL:072-939-5332 / FAX:072-939-5334

## 看護

ご利用者様には安心して施設生活を過ごして頂けるよう看護師一同日々看護ケアをさせて頂いております。



## 新人紹介



老健入所2階

津田 雛乃

一生懸命頑張ります。



看護

嶋田 清美

ご利用者様が少しでも快適に過ごして頂けるよう、お手伝いが出来れば良いなと思っています。宜しくお願い致します。



老健入所3階

藪内 勝史

施設での経験が初めてなので、早く仕事を覚えていきたいです。



通所リハビリテーション

田中 樹里

笑顔で過ごして頂けるよう日々努めてまいりますので、何とぞ宜しくお願い致します。



老健入所4階

納富 仁大

まだまだ不慣れですが、笑顔で忘れず、笑顔になってもらえる存在になりたいです。



通所リハビリテーション

吉田 隆志

ご利用者様がリハビリを頑張っ  
て頂けるよう、そして楽しい時  
間を過ごして頂けるよう頑張  
ります。

## リハビリ

リハビリでは主に「生活の中の困り事」に対してアプローチさせて頂いています。

ストレッチ・筋力訓練を始め、その他ご本人様の生活に合わせた動作訓練・福祉用具の提案やご家族様への介助方法の指導等も実施しております。生活上で困り事や不安に思っている事等ございましたらお気軽にご相談ください。



## 通所リハビリテーション

新しい時代が始まりました。新しい職員も加わり、より一層ご利用者様に満足して頂けるよう、努力してまいります。



## 梅雨から夏にかけての食中毒について

梅雨から夏にかけての5月～9月は、高温・多湿の為食中毒が多く発生します。特に鶏肉や牛肉等に付着しやすい「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌」卵にも付着しやすい「サルモネラ菌」に注意しましょう。

### 症状

症状は主に腹痛や下痢・吐き気や嘔吐、発熱などですが、食中毒とは気づかず重症になり死亡したりする例もあります。

## 食中毒予防の3原則

1

「つけない」清潔・洗浄

細目に手を洗う。包丁、まな板など肉や魚を扱った調理器具は使用するごとに洗浄消毒。食器を区分け保管したり調理器具を用途に使い分ける。

2

「増やさない」迅速・冷却

生食用は4℃以下、加熱用は10℃以下で保存。生鮮食品は購入後速やかに冷蔵庫に入れる。迅速に調理し、調理後は早く食べるのが大切。

3

「やっつける」加熱・殺菌

殆どの細菌やウイルスは加熱により死滅するので、しっかり加熱して食べましょう。調理器具は洗浄後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

※この3原則を頭に入れて日々の買い物や料理・食事・弁当作りの際は十分に気をつけたいです。