

## ～地域のみなさんから信頼される病院を目指して～

副院長 兼 第一消化器外科部長

西脇 眞 (にしわき まこと)



### 【認定医・専門医】

日本外科学会専門医

日本消化器外科学会認定医

### 【認定医・専門医】

消化器外科（肝胆膵）

胃癌・大腸直腸癌

腹腔鏡下手術

内視鏡治療（EMR、ESD）

ERCP、Stent 治療、PTCD など

当院の基本理念はご存じでしょうか？

「人道と博愛の赤十字精神に基づく医療を行い、地域から信頼される病院を目指します。」

これが当院の基本理念です。

赤十字の使命として、災害救護や救急医療の充実に努めるのはもちろんですが、大事なことは地域から信頼される病院であることです。

記憶はあいまいですが、以下のような内容が赤十字の広報に記載されていました。

遠方から赤十字病院に通院している患者さんに

「なぜ赤十字病院を選んで受診しているのか」と尋ねると「赤十字病院だからこそ受診している」と答えられました。

それほど赤十字病院を信頼している。医師個人を頼って通院しているというより、赤十字病院で診療にあたっている医師や医療従事者を含めて、赤十字病院を信頼して通院しているとのことでした。

この記事を目にしたときに大変気の引き締まる思いがしました。信頼していただける技量や人間性を身に着けるよう努力し、病院全体の信頼を築くことが大切だと気づかされました。

浜松赤十字病院の医師を含めて職員一同、地域のみなさんに信頼される病院を目指し、最新の医療を取り入れ、安心して安全な医療を提供できるように日々努力してまいります。

新型コロナウイルスの流行とともに地域のみなさんとの交流が少なくなりましたが、最近では様々な規制が緩和されています。

今年は9月3日に静岡県の実地防災訓練が当院を中心として行われます。

また、11月4日には久しぶりに日赤フェスティバルも予定しております。ぜひみなさんのご参加をお待ちしております。

# 夏場に増加！食中毒に気をつけよう

食中毒は一年を通して発生していますが、夏は気温と湿度が高く、食中毒菌が増えやすい環境のため特に注意が必要です。  
今回は、昨年静岡県で発生した食中毒と、その対策について紹介します。



## 《令和4年に静岡県で発生した食中毒》

発生状況	食中毒菌	主な原因食品	注意点
36%	ウエルシュ菌	煮込み料理 (カレー、シチューなど)	・熱に強い毒素が残るため、 再加熱しても食中毒が起こる。
34%	ノロウイルス	二枚貝の生食 (特に牡蠣)	・感染力が強く、少ない菌数(数個～100個) で感染する。
18%	サルモネラ菌	鶏卵、生肉(特に鶏肉)	・卵や生肉が他の食材に触れないように 保管する。
12%	カンピロバクター	食肉全般(特に鶏肉)	・食肉類の生食をしない。

食中毒予防の五原則を実践して安心・安全に食事を楽しみましょう！

- ① 菌をつけない  
・食品を購入した時は、肉や魚などの水分がもれないように分別して持ち帰り、保管しましょう
- ② 菌を持ち込まない  
・調理前や食卓につく時にはしっかり手洗いをしましょう
- ③ 菌を増やさない  
・買った食品は適切な温度で保管しましょう ※冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下
- ④ 菌をやっつける  
・食材の中心部までしっかり火を通しましょう
- ⑤ 菌をひろげない  
・嘔吐や下痢などの症状がある場合は外出を控え、調理に携わらないようにしましょう

浜松赤十字病院 栄養課

予 告

第4回日赤フェスティバル 11月4日(土) 開催決定！

詳細は決まり次第院内ポスター、ホームページ等でお知らせします

