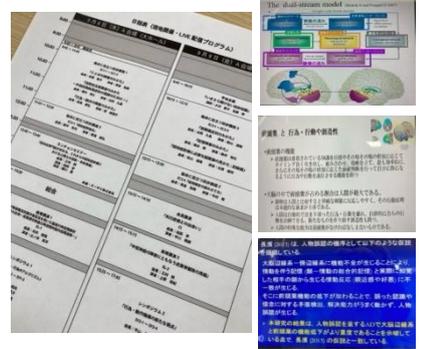


先日、第46回日本神経心理学会学術集会に参加させて頂きました。今回は「言語・認知・行為のアルゴリズム」がテーマで、大脳内での認知的処理の理解に焦点をあてられていました。特に、認知症に関する複雑な神経心理症状を丁寧に紐解いていく内容は興味深く、今後のサービスに活かしながら研鑽を重ねたいと思いました。(関口)



現在の訪問受け入れ可能枠です!!

看護師による訪問

(令和4年月11月1日現在の情報となります。)

	月	火	水	木	金
午前	△	○	○	○	△
午後	○	○	○	○	◎

リハビリ療法士による訪問

	月	火	水	木	金
午前	○	○	○	○	△
午後	○	△	○	△	○

◎ : 余裕あり ○ : 空きあり △ : ご相談ください

空き状況には変動がありますのでお気軽にお問い合わせください。



0859-36-8030

すまいる訪問看護リハビリステーション

住所：米子市両三柳 693-3 HPIはこちらへ↓

営業時間 : 平日 8:30~17:30
(盆・年末年始除く)

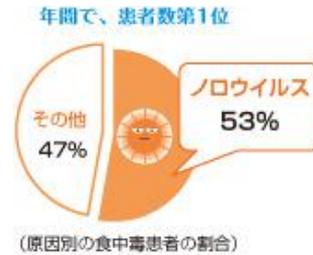
訪問エリア : 米子市、境港市
伯耆町 (旧岸本町エリア)



【今月のコンテンツ】

冬に多い食中毒に注意しましょう！

冬場に多く発生するものは「ウイルス性食中毒」で、代表的なものが**ノロウイルス**です。ノロウイルスは発端は食中毒であったとしても感染する力が極めて強く、学校や病院等で発生した集団感染の大半は誰かがまずノロウイルスに感染し、ヒトからヒトへ感染して広がっていきます。大規模になりやすいので、発生した場合は適切な対処をして感染拡大を防ぐことが大切です。



少量でもウイルスが体内に入ると腸内で増殖して、吐き気やおう吐、下痢、腹痛などを引き起こします。幼児や高齢者、病気治療中の方は、症状が重くなる場合もあります。症状が出たら脱水症状を防ぐために十分な水分と栄養を補給し、症状が悪化するようなら早めに医療機関を受診しましょう。

☆日常生活で気を付けるポイント☆

- ①帰宅直後、調理前、食事の前、トイレ後などは丁寧に手を洗いましょう。
- ②「生食用」と表示のない魚介類を調理する時は、中心部までしっかり加熱しましょう。
- ③台所の調理器具はキッチンハイター等で定期的に消毒しましょう。

☆感染拡大を防ぐポイント☆

感染が疑われる人の便や吐物を処理する時は使い捨て手袋やマスク、ペーパータオルを利用し処理後はビニール袋に家庭用塩素系漂白剤を加えて捨てましょう。汚れた床なども同様の漂白剤で消毒しましょう。処理後の手洗いも忘れずに！

日頃からバランスのとれた食生活を心がけ、ウイルスに対する抵抗力や免疫力をアップ！食中毒を予防しましょう。

☆すまいるコラム☆

利用者様のご自宅に訪問していると、編み物や裁縫、折り紙など様々な趣味を楽しまれているお話をよく耳にします。私も何か趣味を持とうと思い、以前から興味があった籐編み(ラタンワーク)を始めました。友人や家族に贈り物としてあげられるほど上達したいものです。(中川)

