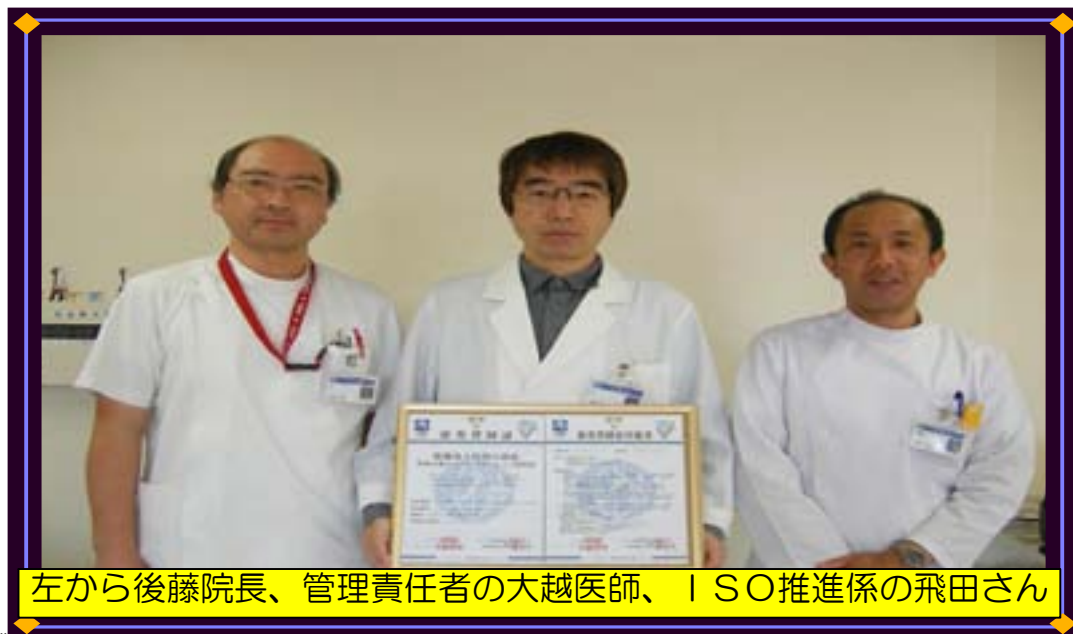




ISO 9001取得しました。



左から後藤院長、管理責任者の大越医師、ISO推進係の飛田さん

当法人社団三成会はISO9001認証取得に向けて準備を進めてきましたが、4月10日付でISO9001を取得しました。今後も患者様、利用者様に満足していただける医療・介護サービスにつなげていきたいです。

後藤院長から

本年4月10日付で、「ISO9001」を取得しました。キックオフを宣言してから足掛け2年が経過しましたが、ようやくその努力がむくわれる形となりました。しかしながら、逆に言う「ようやくスタートラインに立てた」と言う事でもあります。全ての患者様、利用者様に満足していただけるようなオーダーメイドの医療サービス、介護サービスを提供できるよう今後も職員一人一人がさらに努力していきます。

管理責任者 大越医師から

当院はこの度、品質管理規格（ISO9001）を取得しました。これは医療、リハビリはもちろん介護サービス、事務部門、薬品備品の管理まで高水準にあると国際規格で認められた事になります。1年半の間、勉強会や書類作成に遅くまで頑張ったスタッフの努力の賜であり今後も一人一人の意識、スキルを磨いてゆきたいと思います。

ISO推進係から

4月10日、審査登録センター判定委員会より「登録可」の通知が届きました。これは、管理責任者はじめISO推進委員の方々及び職員の皆さんの努力の成果であることは間違いありません。今後もこれに甘んじることなく、品質マネジメントシステムを維持し、組織の継続的改善に努めて行こうと思っておりますので、ご協力をお願いいたします。

医療法人社団 三成会

南東北春日リハビリテーション病院

介護老人保健施設 春日リハビリテーション・ケアセンター

春日居宅介護支援事業所

住所 所：福島県須賀川市南上町123-1

ホームページ ☒ <http://www.minamitouhoku.or.jp/kasuga/index.htm>

tel 0248-63-7299

tel 0248-63-7279

tel 0248-63-7297



第5回南東北グループ球技大会開催

5月13日(日)、午前9時30分から郡山市西田町にある南東北グラウンドで第5回南東北グループ球技大会が開催されました。総勢750名の職員が参加されました。お子さんを連れて来られる方も多く、賑やかな雰囲気でした。春日ホスピタウンからは46名のスタッフが参加してきました。総合優勝は逃したものの、卓球優勝と3位、ドッジボール5位と大健闘でした。



卓球優勝



天候にも恵まれ、青空の下で、ドッジボール、ポートボール、硬式テニス、卓球、キックベースボール、ニアピンゴルフの6種の競技を行いました。どの種目も皆、一生懸命、スポーツマンシップにのっかって頑張ってきました。



焼きそば、フランクフルト、豚汁、ジュース等、お昼もおいしいお弁当☆たくさん食べて、動いて。次の日は皆、顔が真っ黒に焼けていました、(o)/



5月13日は・・・



お母さん
ありがとう



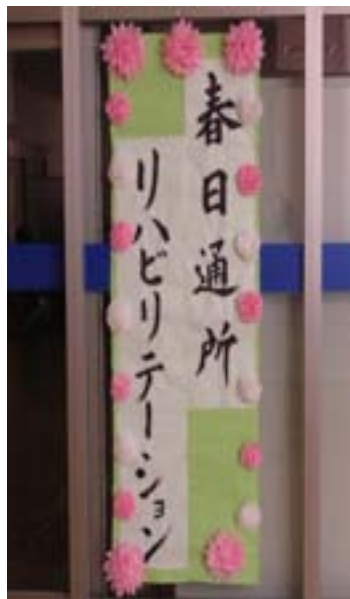
5月の第2日曜日は母の日です。母の日の起源としては何説かありますが、由来はアメリカの少女アンナが「亡き母を追悼したい」という思いから1908年5月10日に教会で白いカーネーションを配ったことから始まりました。日本では、大正以降に徐々に広まりましたが、一般的に広く知れ渡ったのは1937年(昭和12年)森永製菓が告知を始めたことがキッカケとされているそうです。



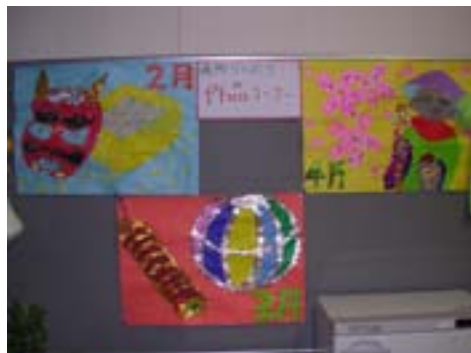
春日通所リハビリ



今回は利用者の方が作成されたカレンダーの貼り絵や習字を紹介したいと思います。どの作品も素晴らしい出来上がりでした。



通所の出入り口に看板を設置しました。
この書体は通所を利用されている磯崎 修さんに書いていただきました。利用者の方も一目で分かる看板となり、スタッフ共々とても嬉しく思います。
本当にありがとうございました。



毎月カレンダー作成としてその季節をイメージする貼り絵を掲示しています。紙を千切ったり、紙を貼り付けたりとそれぞれ分担しながら進めています。なかなか根気のいる作業ですが、利用者の方それぞれ真剣に取り組んで貼り絵を創り上げています。来月も絵の完成が楽しみです。



病棟だより



今月の病気 ☆食中毒☆

食中毒のほとんどは細菌性食中毒で、集団発生することが多いようです。細菌は温暖な環境を好む物が多いので5月～10月までの期間に多く発生します。中でも怖い菌はO157に代表される病原性大腸菌です。細菌に汚染された食品を経口的に摂取することにより感染します。予防のためには、手洗いと食品の十分な加熱、調理したものは速やかに食べることを心がけましょう。

1 食材の注意

生野菜は洗浄を徹底すること。食材は十分に加熱すること。



2 調理器具の管理

熱湯と次亜鉛素酸ナトリウムにより清潔に管理すること



3 調理人の衛生

調理前、生肉、生魚に触れたとき、トイレの後などは必ず手洗いすること。



4 調理後の食品の管理

時間が経つにつれ細菌が増殖するため、調理した食品は速やかに食べること。



栄養だより

病院や老健の食事のご紹介！

病院では現在隔月で『日本全国駅弁の旅』を実施しています。各地の駅弁を真似て、その土地の特産品や郷土料理を盛り込んだお弁当にしています。容器も駅弁の容器を使用しいつもとは違った食事に、駅弁の日は患者様も食がすすむようです。



病棟には、廊下にポスターを貼って事前にお知らせしています。

献立作成：日清医療食品（株）

現在、「駅弁の旅」は四国を縦断中！
下の写真は最近実施した駅弁です。

愛媛県 松山駅 瀬戸あなご弁当



高知県 高知駅 よさこい弁当



栄養管理科 有我 三千代

編集後記

ようやく『夏』に近づいていますね。日中の日差しもぎらりとみなぎるような日差しです。
今年の夏は、なにをしようかしら？
その前に体型維持を！！紅茶って体にいいんですよ☆
今月から紅茶でむくみを解消しようと思います。

・紅茶にしょうがの搾り汁（お好みの量）をいれ、黒砂糖を入れ味を調えて飲むそうです。みなさんも体験してみてください。



（蜜柑）

ホームページ、開設しています。

Webから

南東北春日リハビリテーション病院

検索



アクセスマップ



内科外来は、土曜日全日診療しています。
休診日：日曜・祝祭日