

緩和ケア病棟の入院受け入れに先立ちまして、8月28日に開棟式を実施いたしました。上田地区で新型コロナウイルスが拡大している中での式典でありましたため、ご来賓の方々にもマスクとフェイスシールドを着用していただき、規模を縮小して実施いたしました。



開棟式での藤森院長挨拶

はじめに当院の藤森実院長よりご挨拶を申し上げます。藤森院長からは、お母さまが10年以上前に膵臓がんを患った際に、痛みをこらえていた姿が脳裏に焼き付いており、緩和ケアの必要性を自身の経験として感じたこと、信州上田医療センターは上田小県地域における医療の最後の砦として多くの患者さんを診療しており、治癒困難となった患者さんでも決して見捨てることはせず、再発がんや進行がんの患者さんを

診療する役割を担っているのが緩和ケア病棟であることなどをお話しいただきました。

引き続き、ご来賓の皆さまに緩和ケア病棟のお披露目をいたしました。土屋陽一上田市長、地元選出の議員（国会、県議会、市議会）等の皆さまには、病棟のようすや仕組みをご覧いただきました。住民の皆さまを対象とした内覧会は、新型コロナウイルスの影響でやむを得ず中止させていただきましたが、住民の代表者である市長さん・議員さんの口から病棟の様子を伝えていただける機会があるものと信じております。



病棟の説明に耳を傾ける土屋市長



開棟式テープカット

# 薬剤師の一口メモ

## 身近なものによる中毒に気を付けよう!

薬剤部 林 宏 春

みなさん、こんにちは。中毒と聞くと、ドラマや漫画のように危ない薬のことを想像しませんか？実は身近にあるものでも中毒は起きてしまいます。今回はご家庭にあるものによる中毒についてお話しさせていただきます。

日本中毒情報センターの報告によると、2018年度の家庭用品の誤飲・誤食による相談件数は5歳以下が約80%を占めました。品目順では化粧品、たばこ関連、洗浄剤となっています。子供は大人が使っているものやカラフルなものに興味を持つ傾向があります。こういったものはお子さんの手が届く範囲に保管しないようにしましょう。では、それぞれの中毒症状、及びご家庭での対応処置と受診の基準を示します。

### ○化粧品

化粧品は安全性が高いとされていますが、香水にはアルコールが含まれており、大量摂取では嘔吐やふらつきなどが起こります。少量の場合は水分の摂取で様子を見て、大量に摂取した場合は受診をしましょう。マニキュアや除光液は、有機溶媒や樹脂が含まれており、毒性が高いため、誤飲した場合は、量にかかわらず受診したほうがよいでしょう。無理に吐かせようとすると肺炎を起こしやすいため吐かせてはいけません。

### ○たばこ関連

たばこに含まれるニコチンが嘔吐、興奮・痙攣などの中毒症状を起こします。嘔吐や顔面蒼白がある場合はすぐに受診しましょう。体重10kg程度の場合、1/4本以上摂取した場合やどれだけ摂取したか不明の場合は受診しましょう。ニコチンは水に溶けやすいため、たばこを浸した水を摂取した場合、吸収が促進されます。空き缶などを灰皿代わりにするのはやめましょう。

### ○洗浄剤

漂白剤や洗濯用洗剤は、粘膜障害や嘔吐を起こすことがあります。応急処置として牛乳や水を飲ませて、粘膜保護をします。大量に摂取した時や症状があるときは受診しましょう。無理に吐かせると肺炎になってしまうことがあるので絶対にしてはいけません。

誤飲や誤食をしてしまい医療機関を受診する場合、何をどれくらい、いつのんだかということをお正しく伝えることが大事なので、慌てず冷静に対処しましょう。また、中毒情報センター（TEL：072-727-2499）は24時間対応しているので、心配でしたら相談することをお勧めします。

# 栄養管理室だより

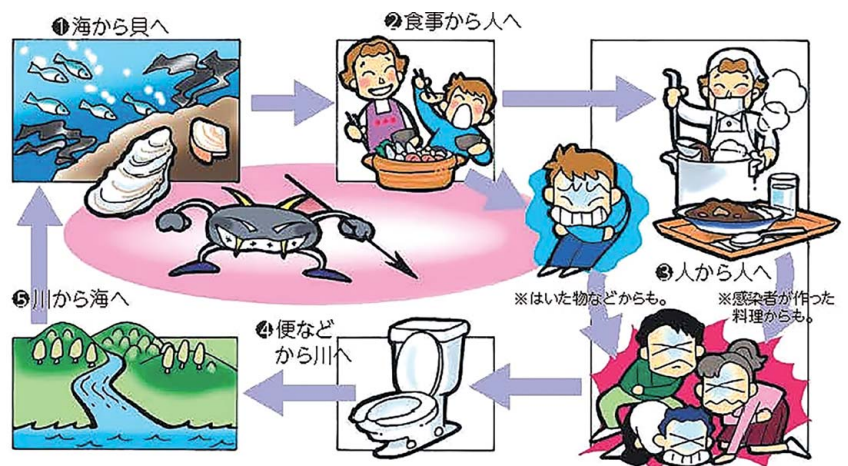
## ノロウイルスにもご注意を！～冬に流行る食中毒～

管理栄養士 田中 由美子

食中毒というとジメジメした梅雨時や夏場の暑い時期に流行るイメージをお持ちではないでしょうか。実は寒い時期にもウイルスによる食中毒の危険が潜んでいます。

いくつかある食中毒菌の中でも11月から2月に注意が必要なのが「ノロウイルス」です。

ノロウイルスといえば二枚貝を原因食品として思い浮かべる方もいるかもしれませんが、最近の傾向として食材自体にノロウイルスがあることが原因ではなく、食品を取り扱う人がノロウイルスを保有していて、調理や配膳過程においてそこから食品を汚染してしまう場合もあり、様々な食品がノロウイルスに汚染されてしまう可能性があります。



ノロウイルスの潜伏期間（感染から発症までの時間）は24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱です。通常これらの症状が1～2日続きます。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化することもありますので特にご注意ください。そこでご家庭でできる食中毒予防のポイントをご紹介します。

### ノロウイルス予防対策

1. 加熱が必要な食品は中心部まで十分な加熱（85℃～90℃で90秒間以上）をしましょう。
2. 生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄しましょう。
3. 特に食事前、トイレの後、調理前は石けんを使いしっかりと手を洗い、タオル等は清潔なものを使いましょう。
4. おう吐物や糞便で汚れた衣類等を片付けるときは、ビニール手袋、マスクなどを用います。汚染された物は塩素系漂白剤を使用し、しばらくつけ置きして消毒しましょう。（ノロウイルスはアルコールでは効果がありません。）



食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

しっかりと対策を行い家庭から食中毒をなくしましょう。そして食中毒かな？と思ったら、速やかにかかりつけの医師にご相談ください。



参考文献：厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A  
内閣府食品安全委員会