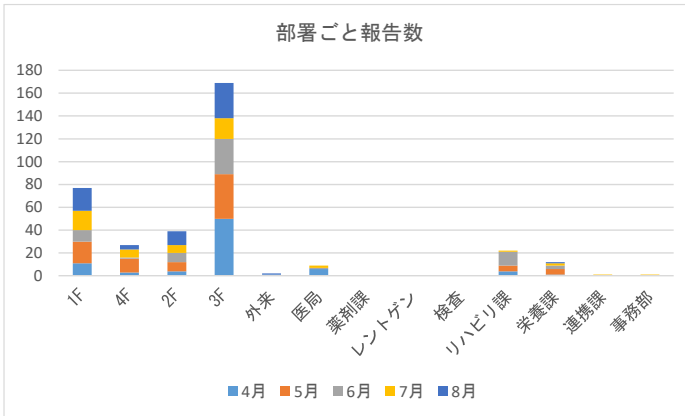
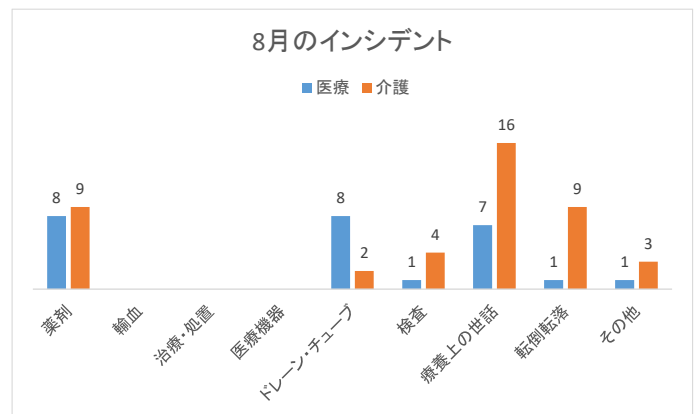


8月インシデント報告



8月の医療病棟、介護医療院との比較は右のとおりです。医療病棟26件、介護医療院43件と1.7倍介護医療院の方が多かったです。転倒転落も全部で10件と増えています。再発予防策はカンファレンスで検討出来ていると思うので、予測した対策ができていのか見直しをしてみましょう。

8月までのレポート数は左記のとおりです。毎月目標数に達していません。KYT研修を行いました、日頃の業務をKYTの視点で見て、マニュアル、手順等に不都合はないか、変更した方が良い点はないか、間違えやすいことはないかなど考えて、レポートを提出しましょう。



接触感染に注意！

新型コロナウイルスの感染経路として飛沫感染のほか、**接触感染**に注意が必要です。

人は、“無意識に”顔を触っています！



そのうち、目、鼻、口などの**粘膜**は、**約44パーセント**を占めています！

(参考文献) Yen Lee, Angela Kwok, Jan Gralton, Mary-Louise McLaws. Face touching: A frequent habit that has implications for hand hygiene. Am J Infect Control. 2015 Feb 1; 43(2):112-114 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7115329/>)

手洗いのすすめ

水とハンドソープで、ウイルスは減らせます！



手洗いの、5つのタイミング



旬のおすすめメニュー

里芋とひき肉の焼きコロッケ

作り方

1. 里芋は洗って皮つきのまま縦半分に切る。耐熱容器に入れラップを軽くかけ、600Wレンジで柔らかくなるまで10分程加熱する。粗熱が取れたら手で皮をむく。
2. 玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油をひいたフライパンで透明になるまで炒める。豚ひき肉を加え色が変わるまで炒めたら、しょうゆとみりんで味付けする。
3. ボウルに1の里芋を入れ、ヘラでつぶす。2を加えて混ぜる。
4. 3のタネを6等分して平たい楕円形に丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉をつける。
5. フライパンに多めのサラダ油をひき、焦げ目がつくまで両面焼く。コロッケを着でつかみ、向きを変えながら軽く側面も焼く。

材料2人分

里芋	500g
豚ひき肉	200g
玉ねぎ	1/2個
卵	1個
薄力粉	適量
パン粉	適量
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
サラダ油	適量