

大泉特養便り第239号

大泉特別養護老人ホーム 電話 03-5387-2201

令和6年6月7日発行 編集：津波古

大泉特別養護老人ホームは、従来型個室 **50 室増床**【合計 185 床】(特養 170 床・ショートステイ 15 床)に伴い、大規模改修を行います。令和8年4月完成を目指し、令和6年10月より着工開始します。

法人の介護サービス理念「ありのままのあなたを大切にします」の実現の為に、大規模改修における運営方針を決めました。

大規模改修における運営方針

施設とつながるすべての人の幸せを支える

1 ICT機器と介護ロボットの活用による業務効率化 ノーリフティングケアにより職員が働きやすく、お客様が暮らしやすい施設

～業務負担の軽減と生産性の向上～

2 地域共生社会実現のために、地域とともに成長する施設

～地域福祉の充実に寄与～

ノーリフティングケアとは、お客様の身体を介護士の力だけで持ち上げないケアの方法です。大規模改修後は、多数の天井走行リフトを活用しお客様、職員も共に負担軽減を目指したケアを展開していきます。次号では、大規模改修プロジェクトチームで考えた大規模改修ストーリーの紹介予定です。

給食サービス係より



食中毒予防にご協力お願いいたします

夏期は食中毒の原因菌が活発になる季節で、注意が必要です。牛肉が原因の腸管出血性大腸菌（O157 など）、鶏肉が原因のカンピロバクター、卵が原因のサルモネラ属菌、二枚貝・人から人に感染するノロウィルスなど様々です。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約 20℃）で活発に増殖し始めるので、十分に加熱、早めに食べることが大切です。

食中毒予防の3原則

1. つけない（清潔）→手洗い・提供する食品に素手で触れない
2. 増やさない（迅速・冷却）→すぐに食べる・冷蔵庫に入れる
3. やっつける（加熱・殺菌）→食品中心部まで加熱・消毒する

食中毒予防のため、差し入れについて
お客様の健康を守る為以下のご協力をお願いします。

- ① **個包装で賞味期限が明記してあるもの**をお願いいたします。
- ② **賞味期限が短いもの、生もの、手作りの料理は避けていただきますよう**お願いいたします。

※看取り介護対応中で、差し上げたい食品がある場合などは、職員にご相談ください。