

正しく知って正しいケアを！ ～認知症ケア～



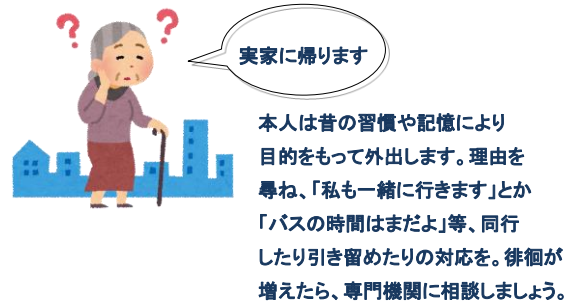
わが国は高齢化が急激に進んでおりそれにもめない認知症にかかる人も増加傾向にあります。厚生労働省によると、2025年には65歳以上の高齢者の5人に1人が認知症になると見込まれています。認知症は誰にでもかかる可能性があり、他人ごとではない身近な病気です。ただ不安がったり、避けたりするのではなく正しく知ることから始めましょう。

同じことを何度も話しかけてくる

徘徊して迷子になってしまう



同じ質問を何度もされたり、同じ内容の話を繰り返されたりしても、はじめてされたつもりで丁寧に対応しましょう。「さっきも言ったよ」は逆効果です。



シヤンティでは、専門職の（認知症ケア専門士・認知症介護実践者研修修了者）サポート体制で認知症の方の生活を支援させていただきます。ご本人の症状やご家族の介護の悩みなど、家族だけで抱え込まず、早めにご相談いただくことをお勧めします。

柳川市防災訓練・水防演習に参加しました



訓練ごとに
実践しながら 且つ丁寧に...



5月21日（日）柳川市主催の「柳川市防災訓練・水防演習」にシヤンティ防災委員として参加しました。

橋本町の広大な場所で、警察・消防・自衛隊・医師会・建設業協会その他関係機関、団体の方の参加による訓練が実施されました。私たちは、災害時「高齢者等避難」という重要な役割を担っています。今回の訓練により情報収集、避難準備及び避難の重要性と、自施設で行う災害訓練の実施方法に関しても、各訓練ごとに丁寧に実行する点など学ぶことができました。今後も防災対策の充実に努めます。

6月は“食中毒”注意月間です ～「もったいない」にご用心～

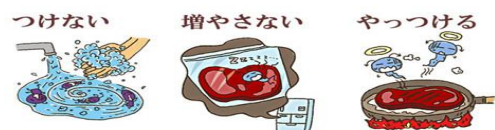


細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌（O157・O111など）やカンピロバクター、サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に繁殖し始め、人間の体温くらいの温度で繁殖のスピードも最も速くなります。細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時期には細菌による食中毒が増えます。

そこで・・・「もったいない」にご用心！

もし、食べ残しを保存したい場合は、以下の点を守りましょう。

- ①清潔な容器に保存
- ②温め直すときは十分に加熱
- ③時間が経ち過ぎたものは思い切って捨てる
- ④ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる



シヤンティでは、食中毒予防（感染症予防対策）のため、施設内への食べ物の持ち込みは控えていただいております。ご理解とご協力をお願いします。

施設見学及び通所リハビリ体験利用は、随時受付けております！