

人権研修 ～ 合理的配慮について ～

今回、4事業所で合理的配慮義務の具体例を踏まえてグループ討議を行いました。その中で、各事業所でどんな合理的配慮が必要であるか、また必要になってくるかという話し合いの中で、まとまったのが、個々の障害特性を知る事が合理的配慮に繋がるのではないかとまとまりました。

各事業所の利用者が違えば、環境も違いますが、共通しているのが、利用者を知り、個々に対応することです。現場では、自分の事業所の事を淡々と話されますが、それが返ってご利用者の視点に立たず、支援員個人の価値観だけで判断しがちです。しかし、私にとっては、とてもご利用者の個性や特性を知った上で対応する事や、また、その対応が過剰な支援（合理的配慮）になっていないかを振り返る手段としては、現場のピアカウンセラーと言った意味合いとして、支援を実際に行う上でもヒントになった気がしました。

ソフト面、ハード面を考える上でも、個人の特性を知った上で、使い分けて個別で一人一人を尊重していく事が今後必要になってくるのではないかと感じました。

常に自分自身を振り返り、問題を模索し続けるといった所で、生活支援員の支援に正解はありませんが、他人の動きを参考にしてみよう、アセスメント、プランニング、モニタリングと言った過程をしっかりと辿った上で、今後も自己研鑽を積み重ねて行きたいと感じました。よく問題行動に上がっているご利用者は、支援に決してゴールはありませんが、現状はどう対応したらいいかわからない、取り組んではいるがその方に届いていない、支援員間の満足など、支援がその方の個別に寄り添う支援になっていないと考えられます。

また、支援員が日頃の支援で常にルーチンワークをするのではなく、あらゆる問題を仮説し検証といった流れを支援の中で見出し、チーム一丸となって支援の質を高めていく事で、結果お互い安心して暮らして行けるツールにもなっていくのではないのでしょうか。

支援員 阪本将太

救命講習

泉佐野市消防署の消防署員より、普通救命講習（3時間）を受講しました。有事に備え、多くの職員が受講しました。

（講習内容）

応急手当の必要性・心肺蘇生法・止血法
下記は、心肺蘇生法の実技の様子です。



環境整備について

毎日の日中活動の移動時に往復に利用する「非常階段」と老朽化していた「脱衣場」に滑り止めマットが設置されました。

今後も、ヒヤリハット事例を活用し、環境整備を行っていきます。

脱衣場



非常階段



清光会付属診療所より

熱中症について

原因
…高温多湿で体温調節の機能が乱れる…
「熱中症」とは、高温多湿の環境で生命を維持する体温調節の動きに異常が起こる病気です。人間の体温は約37℃でほぼ一定に保たれています。脳の視床下部にある部分が体温調節をつかさどっており、気温や湿度が高くなり体内に熱がたまると、汗をかくことで体温を下げます。しかし、体温よりも気温が下がりにくく、発汗量だけが増えます。そうすると、体の水分やナトリウムがどんどん失われ、体が脱水症状を起こし、熱中症の症状が現れます。

症状
…治療が遅れると重症化するケースも…
熱中症は、「熱失神」「熱けいれん」「熱疲労」「熱射病」の4つの症状に分けられます。熱失神はめまいや立ちくらみ、熱けいれんは筋肉の痛みやこむら返りが見られ、この2つは軽傷のⅠ度に分類されています。中等症にⅡ類される熱疲労では、大量の発汗により脱水症状が起き、全身の怠感や脱力、吐き気などの症状が起こります。もっとも重度のⅢ度である熱射病は、40℃を超える高体温や全身のけいれん、意識障害などが起こります。治療が遅れて重症化すると、死に至るケースや脳に後遺症が残る場合があります。

治療と予防
…こまめな水分補給や生活に工夫を…
熱中症が疑われる場合は、風通しの良い日陰やエアコンの効いた屋内に移動し、水分と塩分を補給して休みます。様態が落ち着いても念のため診察を受け、症状がひどい場合はただちに病院に行きましょう。乳幼児や高齢者、運動をする人、屋外で働く人などは熱中症にかかるリスクが高く、注意が必要です。熱中症対策は気温と湿度が上昇する梅雨ごろから始め、栄養を取り、こまめに水分補給を行います。衣服は吸水性・速乾性に優れた素材を選び、エアコンや扇風機を効果的に使う、帽子や日傘を活用するといった工夫を取り入れましょう。

細菌性食中毒の3原則

1. 細菌をつけない
（日頃から手洗いなど、衛生に心がける）
手洗いの方法～手洗いの目的は
①みずから感染しない
②感染した場合でも他人に移さない、ドアノブ等環境を汚染しないなど、感染症の予防や拡大防止が重要になります。
そのため、特にノロウィルス流行期には、食品取扱い施設においてだけでなく、日常頃から充分な手洗いを心掛ける必要があります。
手洗いの方法
①流水で15秒手洗い
②ハンドソープで10秒または30秒もみ合い後、流水で15秒すすぐ

2. 細菌を増やさない
①食品の表示（期限・保存の方法など）をよく確認して購入する。
②食品の保存温度を守り、冷蔵庫や冷凍庫で保存する。
③調理してから出来るだけ早く食べる。時間がたちすぎたら思い切って捨てる。

3. 菌をやっつける
加熱する時は75℃以上で1分以上中心部まで行なう。一部の食中毒菌（黄色ブドウ球菌、セレウス菌など）は、加熱によって菌が死んでも菌が作った毒素は分解されず、食中毒を起こすことがありますので取り扱いには注意が必要です。

お知らせ

今年度も例年通り清光会盆踊り大会が開催されます。開催場所は昨年度に続き、ゆかりの里1階駐車場での開催を予定しています。みなさまのご協力よろしくお願いいたします。

日時：平成27年8月2日（日曜日）
時間：17時30分～20時30分