

相談窓口のご案内

より良い医療サービスをご提供するため、皆様のご意見ご要望等をお受けする「相談窓口」を開設しています。担当スタッフがお話をお伺いし、プライバシーには十分配慮いたします。ご利用を希望される方は相談窓口にお申し出ください。

受付場所 1階 総合受付2番 「相談窓口」

受付時間 8:30～17:00

- 相談内容**
- 治療に関すること
 - 薬・検査に関すること
 - 看護に関すること
 - 設備に関すること
 - 職員の対応に関すること
 - 医療安全や院内感染に関すること等



お知らせ

8月から後期高齢者医療制度の保険証が変わります

色が緑色に変わりますので、8月からは、医療機関の窓口で新しい保険証を見せてください。

「おいでなさいませ健康講座」が変わります

これまで病院内で開催していましたが「おいでなさいませ健康講座」は、本年度より森町病院友の会が各地区で開催している地域懇談会の中で行うことになりました。

各地区にお伺いすることでより身近な講座となりました。是非足をお運びください。

新人職員 リフレッシュ 研修を開催

新入職員のリフレッシュ研修を開催しました。この研修は、職場を離れてリフレッシュするとともに、自分を見つめ直し今後の活力を養うことを目的にしています。同じ体験をすることで仲間意識が強くなり、お互いに励みになります。今年は袋井市の可睡齋において、法話・座禅・写経を体験しました。

法話では自分は患者さまにとって何ができるのか、どのような医療者を目指すのかを考える機会となりました。

また、いつもとは違う環境に身を置く事で気持ちが引き締まり、座禅体験では心を無にする難しさを知りました。そして、周囲の音を聞きながら心が落ち着き自然と一体になったような不思議な感じを体験しリラックスすることができました。



球技大会を開催



西部地区の自治体病院のバレーボール大会が掛川市内で開催されました。

惜しくも入賞を逃しましたが、大会を通して仲間との絆をより深めました。

春夏秋冬

基本理念

患者さまの人権を尊重し、心の通った医療を実践することで、地域と共に在る病院を目指します。



毎年恒例となっている七夕コンサートを3階のダイニングで開催しました。コンサートでは榊原彩さん(栄町)のフルート演奏に入院患者さまやご家族50人ほどが聴き入り、メロディを口ずさんだり手遊び歌で患者さまが交流を深め、楽しい午後のひとときを過ごしました。

公立森町病院

〒437-0214 静岡県周智郡森町草ヶ谷391-1
TEL. (0538) 85-2181 / 予約専用TEL. (0538) 85-0270

ホームページアドレス <http://hospital.town.morimachi.shizuoka.jp/>

第2次 経営改革プラン を策定しました



平成20年度に「経営改革プラン」を策定し、平成21年度から平成23年度にわたり計画的に経営改革を進めておりましたが、今後とも地域において必要な医療を安定的かつ継続的に提供していくため「第2次経営改革プラン」を策定し、平成24年度から平成26年度の3カ年で進めてまいります。主な施策としては次のものです。

■ DPC（診断群分類別包括評価）の導入

DPC（診断群分類別包括評価）とは患者さまの疾病（診断群分類）ごとに定められた1日当たりの定額医療費（包括診療費）を基本に、入院日数に応じて全体の医療費の計算を行う「包括払い」のことです。平成24年4月より導入されました。

■ クオリティインジケータ作成、導入

“クオリティインジケータ”とは医療の質を数値化したものです。

導入により医療の質、職員の業務の質向上、モチベーションアップ及び組織力向上を図ります。

■ 電子カルテの導入

今まで紙で作成されていたカルテを電子データ化することで業務の迅速化、効率化、情報の一元化、共有化を図ります。

■ 在宅医療の充実

病院、家庭医療クリニック、訪問看護ステーションが協力して、自宅など在宅で療養する患者さまへの訪問診療、訪問看護、急性増悪時の緊急入院、緩和ケアなど対応の拡充を図ります。

温冷配膳車を 導入しました



栄養科では、食事を提供する立場から、患者サービスの向上を目指して、温冷配膳車を導入しました。

従来の普通配膳車では、主食・汁物・一部のおかず保温食器を用い食事を提供していましたが、今回導入した温冷配膳車は、配膳車内に温蔵室と冷蔵室があるため、温かい物は温かく、冷たいものは冷たいままで配膳できます。



配膳車の温蔵室内は、遠赤外線パネルヒーターと温風の循環で温めています。ご飯やお粥・汁物は勿論、焼き物や煮物なども温かいまま提供できます。

また、冷蔵室内は、冷却器により冷やされた空気を庫内ファンで循環させ冷やしています。和え物やサラダ・飲み物・果物・ゼリー類が、冷たいまま提供できます。

温・冷共に、それぞれ温度設定が可能ですので、季節による気温の変化を見ながら、実際の食事温度を確認したり、患者さまのご意見を伺ったりして、適温になるよう調節していきます。

食器についても、リニューアルしたため、トレイ全体が明るい雰囲気となりました。

また、側面が特殊な角度で、底部にすべり止め

のついたリハビリ食器も充実させ、患者さまに合わせて、食べやすい食器での提供も行っています。

病院食がより一層患者さまに喜ばれるよう、また一口でも多く食べていただけるように、栄養科・厨房スタッフ一同、今後も努力していきたいと思っています。

