

熱海健康福祉センターだより

第2号 2004.7.1

デイサービスで温泉気分 - 高齢者保健福祉サービス研究会 -

熱海健康福祉センター管内の熱海・伊東地域は、県内でも高齢化率が非常に高い地域です。

また、全国有数の温泉地である熱海・伊東地域にはホテルや旅館などが数多くありますが、景気の低迷や旅行形態の変化などにより、活性化が求められています。

ホテル・旅館の施設・設備、従業員の経験などを、高齢者福祉の向上につなげることができないか？……そういった発想から、熱海・伊東地域の、ホテル・旅館、NPO法人、行政とで研究会を組織しました。

温泉を活用して、高齢化地域のモデルになるようにと考えています。

県・市名	高齢化率
熱海市	30.4%
伊東市	25.2%
静岡県	19.3%

高齢化率 = 65歳以上人口 / 総人口

高齢者保健福祉サービス研究会構成員

静岡県ホテル旅館生活衛生同業組合
熱海温泉ホテル旅館協同組合
伊東温泉旅館ホテル協同組合
特定非営利活動法人エイミック
熱海市
伊東市
静岡県熱海県行政センター
静岡県熱海健康福祉センター・保健所

※たとえば、ホテル・旅館にとって、昼間は比較的空いている時間帯のため、施設・設備や業務に余裕があります。その余裕を生かし、高齢者のためのデイサービスを行うことにより、高齢者福祉の向上と地域の活性化を図ることができます。



あたま小麦田湯ったり館で、入浴介助装置の体験をする研究会メンバー（6月23日）

研究会開催実績

第1回 平成16年3月3日

（株）ホスピタリティワールド西田光宅氏を招き、県外の先進事例の紹介をまじえた高齢者福祉サービスの現状についての講演を聴講しました。

第2回 平成16年5月21日

デイサービスを実施している事業者を招き、事業内容を紹介していただきました。

第3回 平成16年6月23・29日

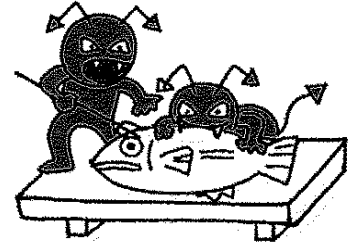
デイサービスを実施している事業所の見学会を実施しました。

※今後、講演会の開催などを予定しています。

食中毒防止講習会、旅館一斉監視おこなう！！



食中毒の多発シーズンを控え、熱海保健所では食中毒防止のため、約 2,300 施設の食品関係従事者を対象に講習会を開催しました。
(6月から7月まで計 11 回開催)



熱海市内、伊東市内の旅館、飲食店、魚屋などを対象に、食品衛生監視員が一斉監視を行いました。

今年から細菌等の有機物の汚染を 10 秒で測定できる ATP 清浄度測定キットを導入しました。手洗い前、後のよごれの状態をチェックし、目にみえない汚れ(細菌等の有機物)の存在を認識してもらうことで、手洗いの大切さを体験してもらいました。

ATP とは、アデノシン 3 リン酸の略です。
(Adenosine triphosphate)



食中毒に気をつけよう

食中毒予防の 3 つのポイント

清潔 (菌を付けない)

まな板、包丁などの調理器具は肉類、魚介類、調理済み食品ごとに分けて使用するか、そのつど洗浄、消毒をしてから使用する。

迅速、冷却 (菌を増やさない)

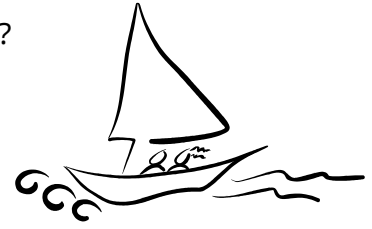
調理した食品は時間を置かず早く食べる。原材料(肉、魚介類、卵等)及び調理途中の食品は室温で放置せず冷蔵庫(10℃以下)に保管する。

加熱 (菌を殺す)

食品の加熱は、中心まで火が通るよう十分加熱する。(中心まで75℃で1分以上の加熱)

海水浴シーズン！ 海の水は大丈夫？

みなさん、「海水が安全かどうか」の検査があるのを知っていますか？
当センターでは、毎年、シーズン前に各海水浴場の海水を採取して
安全性の検査を行なっています。今年の結果をお知らせします。



海水の安全基準は？

安全基準は、国が定めています。以下の項目を検査し、海水浴場が
大丈夫かどうか判定します。

判定		ふん便性大腸菌 (個/100ml)	油 膜	COD (mg/L)	透明度 (m)
適	水質AA	2未満	なし	2以下	1m以上
	水質A	100以下			
可	水質B	400以下	普段は	5以下	1m未満～
	水質C	1,000以下	なし	8以下	50cm以上
不適		1,000越える	あり	8越える	50cm未満

ただ今、
採水中！



熱海・伊東の海水浴場は？

「COD」化学的酸素要求量ってご存知ですか？
これは、汚染物資を酸化して無害に
するために、どれだけ酸素が必要かを
測るもの。少ない方がいいのですよ！
COD = chemical oxygen demand

今年の熱海・伊東の海水浴場の結果はどうだったでしょうか？

結果は、以下のとおり。全ての海水浴場で「適」の判定が出ています！！

市	海水浴場名	判定	検査結果			
			ふん便性大腸菌群 (個/100ml)	油膜	COD (mg/L)	透明度 (m)
熱海市	熱海サンビーチ	適・水質A	4	なし	0.9	1m以上
	長浜海水浴場	適・水質A	4	なし	1.2	1m以上
	中野海水浴場	適・水質A	30	なし	0.8	1m以上
	網代海水浴場	適・水質AA	2未満	なし	0.5	1m以上
伊東市	伊東海水浴場	適・水質A	2	なし	0.8	1m以上
	宇佐美海水浴場	適・水質AA	2未満	なし	0.7	1m以上
	川奈海水浴場	適・水質AA	2未満	なし	0.6	1m以上
	川奈いるか浜海水浴場	適・水質AA	2未満	なし	0.6	1m以上



おいしい食事で元気な生活



5月19日、熱海総合庁舎にて集団給食協会熱海伊東支部の総会が開催され、その中の講演では、「美味しく食べられる事の大切さ」という題で下村歯科医院の下村俊宏先生にお話をいただきました。

その講演の一部をご紹介します。

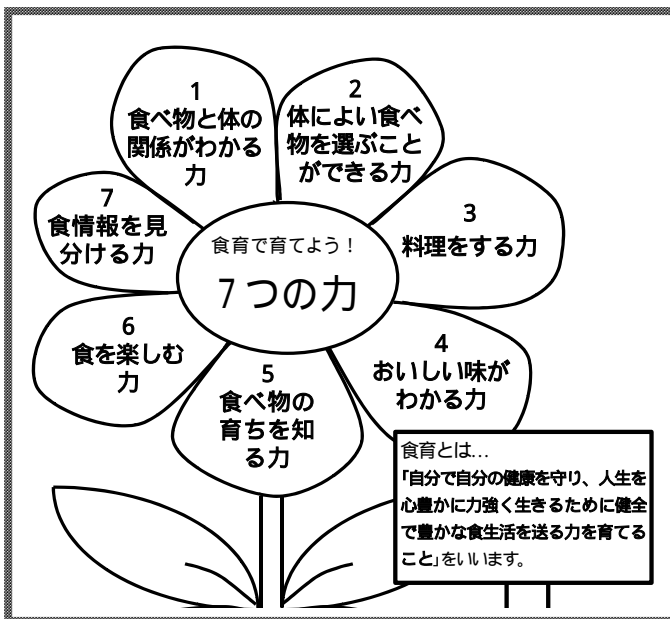


* おいしいとは何か？

(おいしいと思う前提条件)

- 心身ともに健康であること(気分が落ち込んでいるとご飯もおいしくありません)。
- 食事環境が整っていること(いつ誰とどこで食事をするかによっておいしさが変わってきます)。
- 安全な食材を使用していること(安心して食べられます)。
- 調理が上手であること。

などなど、ごはんをおいしく食べるには色々な条件があります。



* 食育って知っていますか？

日本では、明治時代から“しつけ”として食育という言葉があります。食育は最高の予防医学で、おいしく食べるための条件である「安全なもの、体にいいものなどを知り、教えていく」ことを目標としています。欧米では小さい時から子供を台所に入れ、食育を行なっています。

食育の目指す7つの力

・熱海健康福祉センターでは...

センターでは食育を推進するために、教育委員会や学校等と、食育の実践例について話し合っています。食べ物を赤・黄・緑の3色に分けて、それぞれの色をバランス良く摂取するように働きかけたり、芋やきゅうりなどの食べ物を子供たち自らが育て、調理して食べることによって、食べ物が口に入るまでの過程を学ぶといった取り組みがあげられています。国会でも食育基本法の制定が審議されているところです。

<お問合せ先>

静岡県熱海健康福祉センター 電話 0557-82-9106
〒413-0016 熱海市水口町 13-15 FAX 0557-82-9131