

ハンス太白通信 第66号

【発行】 障害者相談支援事業所ハンス太白

令和4年2月発行



『ハンス』とは、地域で安心して生活するため手と手をつなぎ支え合いの輪を広げ『手を取り合って』という思いを込めて名付けられました。

【 もくじ 】

- ・ 1. 知っていますか？「移動支援と通院等介助の違い」について 1 ページ
- ・ 2. 知っておきたいみんなの情報 2～3 ページ
- ・ 3. 認知機能が十分ではない方への出張法律相談について 4 ページ

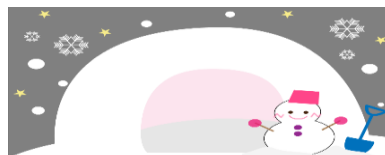
1. 知っていますか？「移動支援と通院等介助の違い」について

皆さんの中にもお出かけするときに移動支援を利用したり、病院に行くときに通院等介助を利用されている方もいらっしゃると思います。また、利用はしたいんだけど、何が違うの？、利用できるの？と思われる方も多いかと思えます。

今回は、移動支援と通院等介助の違いについて、簡単に説明していきたいと思えます。

○「移動支援」とは

移動支援とは、皆さんがお出かけするときにお手伝いをしてくれるサービスですが、お仕事や学校、通所などに通うとき、また、病院に行くときには利用することができません。買い物や趣味のお出かけをするときなどに利用できるサービスです。



○「通院等介助」とは

通院等介助とは、病院に行くときや病院内での移動や食事、排泄のお手伝いをしてくれるサービスです。あくまでも通院のためのお手伝いですので、診察室内などのお医者さんとの場面のお手伝いはできないことになっています。それぞれ特徴がありますので、詳しくは相談支援事業所にご相談してみてください。

2. 知っておきたいみんなの情報

寒い日が続いていますが、お家の中では暖房を強く入れて生活していることかと思ひます。

夏場は外の気温も高く、食中毒には皆さんも気を付けて生活していますが、冬場であっても

室温が高いということは、悪い菌が活発に活動する可能性があります。

また、新型コロナウイルスのまん延の中でテイクアウトやデリバリーサービスの利用が増えていますが、保管の仕方によっては食中毒にかかる可能性もあります。

今回は、皆さんが普段食事をしていく上で、食中毒などになる危険性を下げるために、日ごろからどんなことができるのか、一緒に考えてみましょう。

○なぜ食中毒になるの？

夏場に多く聞かれる「O-157」や「サルモネラ菌」、冬場によく聞かれる「ノロウイルス」など、食中毒についてはニュースなどで耳にすることが多いと思ひます。

食中毒は食べ物の温度管理やご飯を作る時の火の通し方、手洗いや使った調理器具の洗方、使い分けなどがきちんと行えていないことで、目に見えないウイルスや細菌が増えてしまい、その食べ物を食べ、体の中に入ってしまうことからなってしまう。

食品などに細菌やウイルスが付いていたとしても、味やにおいに変わりはなく、食べる前にわからないこともありますので注意が必要です。

○ご家庭でできる予防と対策は？

- まずは手洗いをしっかりとしましょう！



食中毒に限らずですが、衛生的な生活を送る上での基本は手洗いです。ウイルスや細菌がついている手で物を触る、料理をする、食事をするなどで、感染のまん延や体内に取り込んでしまうこととなります。外から部屋に入った時、料理をする前、食事の前やトイレの後には、特にしっかりと手洗いをしましょう！手についたウイルスや細菌は水で流しただけでは取り除けません。指の間や爪の中、手首の方までしっかりとせっけんを使って洗いましょう。

• 調理器具の殺菌や使い分けをしましょう！

お肉やお魚、野菜などにウイルスや細菌が付いていることがあります。料理をするときに調理器具を使い分けたり、きちんと洗剤で洗ってから（できれば熱湯消毒までできると一番良いのですが・・・）次の食材を調理しないと、使った包丁やボールなどからウイルスや細菌がつき、それらの物を食べることで食中毒にかかってしまうことがあります。

生のお肉やお魚と野菜を切る包丁やまな板は使い分ける、火を通す前の食材と通した後使う菜箸やトングは使い分けるなど、ひと手間増やすことで危険を下げるすることができます。また、ボールやざるはプラスチック製のものとステンレス製のものがあります。プラスチック製の物は傷がついていて、そこにウイルスや細菌が残っていることがあります。生のお肉やお魚の処理や下ごしらえにはできればステンレス製の物を、野菜や調味料を合わせるなどにはプラスチック製の物を使うなどすることで危険を下げるすることができます。



• 食材や食べ物の保管の仕方などについて

食中毒を起こす原因になるウイルスや細菌は、5℃以下の低い温度や75℃以上の高温で1分以上火を通すことで、繁殖を少なくしたり、殺菌することができます。買ってきた食材は速やかに冷蔵や冷凍を行う、調理をするときはしっかりと火を通すなどですること、対策することができます。また、テイクアウト、デリバリーした食べ物であっても、長時間出しっぱなしにするのではなく、できるだけ早く食べる、食べない時は冷蔵庫にしまうなどすることが大切です。

今回紹介したことは、食中毒対策の一部になります。より詳しく情報が必要な場合は厚生労働省のホームページなどを参照してみてください。



3. 認知機能が十分でない方への出張法律相談について

高齢や障害があり、認知面での課題があるため法的な問題があっても自分から弁護士等に相談することが難しいことが聞かれます。そのような方々のための新たな「出張法律相談」があります。

○対象

高齢や障害等で認知機能が十分でない方で、近隣に居住する親族がいないなどの理由により、法的サービスを自発的に求めることが期待できない方

○内容

対象者を支援する地方公共団体、地域包括支援センター、社会福祉協議会等の職員の方から法テラスへ申し入れをすることで、弁護士や司法書士による出張法律相談を受けることができます。

※民事または行政に関する問題について相談ができます。

刑事事件については相談の対象となりません。



○費用

無料相談で対応していただけますが、条件によっては費用がかかることがあります。

※詳しくは日本司法支援センター法テラス宮城（電話0570-078369）まで、お問い合わせください。

《ハンズ太白 3月から4月までのお休みの予定》

- ★ 3月7日（月）、14日（月）、21日（月）、28日（月）
- ★ 4月4日（月）、11日（月）、18日（月）、25日（月）、30日（土）
- ★ 5月2日（月）、6日（金）、9日（月）、16日（月）、23日（月）、30日（月）

ハンズ太白、ハンズ通信に関するご意見、ご感想は下記までご連絡下さい。

相談支援事業所ハンズ太白（仙台市太白障害者福祉センター内）

電話・FAX：022-308-8834

住所：〒982-0012 仙台市太白区長町南一丁目6番10号

Eメールアドレス hands-ta1@shinsyou-sendai.or.jp