

兵庫県保険医協会 北阪神支部 職員接遇研修会

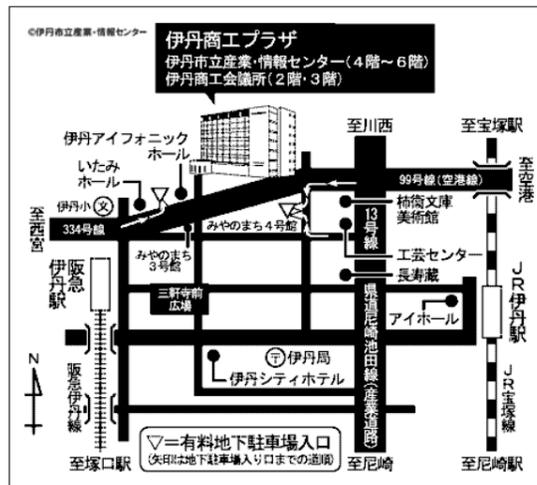
医院スタッフの接遇の基本

～医療機関の「おもてなし」～

- 日時 4月19日(土) 15時～17時
- 会場 伊丹市立産業・情報センター4F 会議・研修室A
(伊丹市宮ノ前2-2-2 電話072-773-5007)
- 講師 大手前短期大学教授 水原 道子先生
- 参加費 1000円 ※「医療安全管理対策研修会」の受講証を発行します
- 定員 90人(先着順)

医療機関においては、個々の職員の対応によって医院への信頼やイメージが創られるため、患者さんとの接遇やコミュニケーション能力の向上が強く求められます。

北阪神支部では、毎回好評の水原道子先生をお招きし、患者心理をふまえてその日から実行できる接遇のポイントや、クレームをクレームにしないテクニックなどについて、実技を交えお話いただきます。新人職員の方だけでなく、中堅、ベテランの方も日頃の業務を見直す機会として、ぜひご参加下さい。



●お問い合わせは、
TEL: 078-393-1807 (小西・横山・小川) まで

・阪急伊丹駅・JR伊丹駅から徒歩約8分
・お車の方は、市宮ノ前地下駐車場をご利用ください。

(切り取らずに送信ください) 【FAX返信】 078-393-1802宛

●職員接遇研修会に申し込みます 保険医協会北阪神担当行

お名前	職種	経験年数

地区 _____ 医療機関名 _____ 代表者名 _____
 TEL () - _____ FAX () - _____

兵庫県保険医協会

北阪神支部 ニュース

2014年 3月25日号 No.234
 発行者 兵庫県保険医協会北阪神支部
 支部長 中井通治
 〒650-0024 神戸市中央区海岸通1-2-31
 神戸フコク生命海岸通ビル5階
 ☎(078)393-1801 FAX(078)393-1802
 http://www.hhk.jp/

伊丹社保協

社会保障政策の充実を求める

～自治体キャラバンで市当局と懇談

「社会保障をよくする伊丹の会(会長・小泉勇支部幹事)」は1月23日、伊丹市役所会議室で第4回自治体キャラバンを開催。国保、介護、生活保護等市の社会保障施策の充実を求め、担当課長らと意見交換した。回答の要旨は下記の通り。



伊丹市当局に市民生活の現状を直接訴えた

【国民健康保険について】

保険税の支払いが重い負担になっているという認識はある。無理なく払える保険税にするために、公費負担拡大の要望を県を通して国に行っている。市としては保険事業の健全化を目指す。70～74歳の窓口負担の2割化は大きな負担をかけることになるが、今後も医療保険制度を維持していくためにご理解いただきたい。滞納処分の件数は平成25年度で約250件であり徴収強化を進めているが、十分に配慮を行った上で処分を執行している。

【介護保険・高齢者施策について】

国の方針を受け、要支援1、2の対象者に対する訪問介護と通所介護を地域支援事業に移行する。給付範囲の縮小や利用者負担増とならず、利用者にとって最も良い形となるよう、今後移行が完了する3年間で考えていく。

【生活保護申請の改善について】

生活保護の「しおり」については、内容を吟味している最中。今年度中に作成し、カウンターに置く予定。申請書は個別に状況をよく聞き、他に必要な書類を説明した上でお渡しするので、カウンターに置くことは考えていない。

【子どもの医療費助成の拡充について】

入院については中学校3年生まで、通院については小学校就学までは市独自の制度で無料化を実現した。中学校卒業までの通院無料化や所得制限の撤廃は財政状況を考えると難しい。

(2面につづく)

(1面のつづき)

【中学校給食について】

どのような方式を採用してもメリット・デメリットが存在する。自校調理方式におけるデメリットは調理場所の設置に時間がかかることや、スペースの確保に制約が生まれることだと考えている。総合してセンター方式を採用する計画であるが、自校調理方式のメリットも取り入れ「伊丹方式」として実施することはできないかと考え、制度設計を行っている。民間委託といってもあくまで市が委託をして運営する事業。当然その監督責任は市にあり、その責任を果たすために慎重に計画を進めていく。

会員投稿コーナー



塩分制限



宝塚市・金川耳鼻皮フ科 金川 清人先生

一昨年心筋梗塞の発作を起こしてから、かなり生活に制限がかかっています。つらいのが食事で、カロリー制限と塩分の制限があります。塩分は主治医の指示で1日6g以内に制限しています。外食はどれだけ塩が入っているのかわかりませんのでほとんど行けません。

中華はまず全滅です。例えばラーメン1杯で塩分は約6gですので、これだけで1日摂取量になってしまいます。

和食はカロリーが少なく健康的だと言われていますが、塩分が結構多い不健康食です。味噌汁、漬け物は禁忌！煮物はほぼダメ。にぎり寿司は寿司米に塩分が多くて食べられません。うどん、そばも塩分が入っており食べられません。減塩醤油、ポン酢は塩分少なめですので少し使っています。専用醤油スプレーで極少量の減塩醤油を噴霧しています。

洋食でも食パンやフランスパンはダメ。ポタージュスープもダメ。バターは少量使用ならわざわざ無塩バターにする必要はないようです。案外ウスターソースやとんかつソースは減塩醤油並に塩分が少ないので、少し使っています。

現在私が食べているものは、白いご飯、醤油スプレー噴霧の刺身、天ぷらの天つゆなし。焼き魚やステーキは塩抜きならOKです。果物はOK。カロリー制限内なら酒、ケーキもOK。しゃぶしゃぶ、ちり鍋はポン酢を少しならOK。

書いていて涙が出てきますね。成人日本人の塩分摂取平均は年々減っていますが、まだ11gです。世界的には成人の平均塩分摂取量は6gです。

ついでに書きますと、食品購入時に袋を見ると塩分量での表示とナトリウム量での表示があります。食塩1g=ナトリウム約400mg(393mg)ですので計算して下さい。



第320回幹事会だより

3月6日(木) いたみホール会議室1 参加:8人

- ◆北阪神支部の会員数と組織率
2/28現在 医科325人(72%)、歯科168人(52%)
- ◆医療をめぐる情勢と運動対策
介護保険の給付範囲縮小問題、今春の診療報酬改定について話し合った。
- ◆当面の支部活動
3月27日(木)伊丹シティホテル・光琳の間にて2014年度診療報酬改定研究会
(医科14時～、歯科19時～)
4月19日(土)伊丹市産業情報センターにて職員接遇研修会
以上を開催予定
お問い合わせはTEL 078-393-1807 小西・横山・小川まで



☆北阪神支部ニュースへの投稿を募集しています

支部ニュースへの投稿を募集しています。日常診療にかかわることや、主張、趣味のお話などお寄せ下さい。

TEL 078-393-1801 / FAX 078-393-1802 e-mail junkie@doc-net.or.jp 担当:横山まで

お知らせ

■兵庫県保険医協会のホームページは

<http://www.hhk.jp/>

*生涯研修に役立つ各種研究会のご案内、おトクで安心な共済制度のご紹介、日々の協会活動のご報告を掲載しております。



兵庫県保険医協会

2014年度 診療報酬改定 特集

最新の診療報酬改定情報をWebにて公開中

<http://www.hhk.jp/>へアクセス!