

日本医療機能  
評価機構認定病院



医療法人 幸生会

# 琵琶湖中央病院

## 病院だより

第125号

2021/ 6 /15



### ご存じですか？ 医薬品副作用被害救済制度

「医薬品副作用被害救済制度」とは、医薬品を正しく使ったにもかかわらず起きてしまった副作用で健康被害を受けたときに、その治療費などの給付を受けられる制度です。給付には以下の表の7種類があります。

**医薬品副作用被害救済制度**

重い副作用を治療したとき	障害が残ったとき	亡くなったとき
<ul style="list-style-type: none"> <li>医療費</li> <li>医療手当</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>障害年金</li> <li>障害児養育年金</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>遺族年金</li> <li>遺族一時金</li> <li>葬祭費</li> </ul>

ここで重要なのは、「適正に使用した」ということです。添付文書に記載されている用法用量及び使用上の注意に従っていることが基本です。自己判断で医薬品の量を多く服用した場合や、家族に処方された医薬品を同じ症状があるからと自己判断で服用し発症した場合などは、適正使用とは認められません。

また、①法定予防接種を受けたことによるものである場合 ②がんその他の特殊疾病に使用される医薬品等で厚生労働大臣の指定するもの ③医薬品等の副作用のうち軽度な健康被害や医薬品等の不適正な使用によるもの ④救命のためにやむを得ず通常の使用量を超えて医薬品を使用した場合などは対象外になります。

給付を受けるには、健康被害を受けた本人や遺族が、独立行政法人医薬品医療機器総合機構（PMDA）へ請求する必要があります。請求時には「医師の診断書」や「投薬・使用証明書」等の書類が複数必要となり、また給付内容によっては請求期限が設けられています。救済制度についての詳細は、PMDAにご相談ください。

医療技術部副部長 佐敷暢子



**PMDA（独立行政法人 医薬品医療機器総合機構）**

◆救済制度相談窓口：0120-149-931

◆Eメール：[kyufu@pmda.go.jp](mailto:kyufu@pmda.go.jp)

### 病棟からこんにちは ⑦

#### ★今こそ 見直す振り返り研修★

今回は看護部の院内研修の様子を取材しました。院内研修を通して職員が医療従事者としての専門性を再認識しスキルを磨くことは、病院全体の質や待遇向上に繋がる重要な取り組みのひとつです。当院にも多くの新入職員が入職し、現場で活躍していくために必要な技能だけでなく、施設基準等の基礎知識の研修も行っています。多職種合同の研修会ともなると人数が多いので職員同士であっても密を避け、オンライン研修にするなど工夫を凝らしつつ行うこ



とは中々難しいことです。それでも師長は「研修は新人教育のためだけでなく、我々職員が日々の業務の中で忘れかけていた学びを再認識することができ、気の引き締まる思い」と話され、聞いているこちらにも初心の大切さを再認識しました。コロナ禍で外出泊や面会が制限されている中、患者様が心安らかに安心してリハビリに専念できる環境を作るためには我々職員の地道な努力が必要です。



院内研修の様子

# 本気で ラジオ体操！②

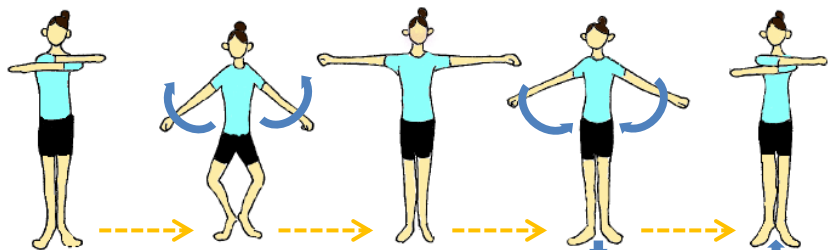
～腕を振って脚を曲げ伸ばす運動～

## 立位の場合

☆脚を元気よく動かして全身の血行を良くしましょう☆

ここが  
コツ!

かかとの上下運動は、腕の振りに合わせながらリズムカルに行いましょう(8セット)



かかとを引き上げ  
腕を交差

腕を横に振って脚  
を曲げ伸ばし

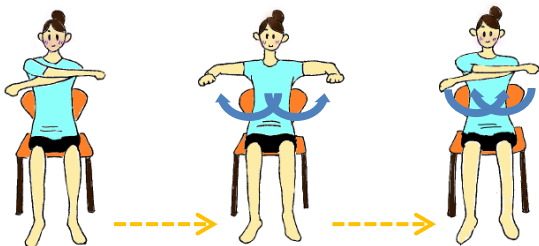
腕を横に振り戻し、交差しながら  
かかとを下ろす→上げる

## 座位の場合

☆首から肩・腕の筋肉をほぐしましょう☆

ここが  
コツ!

肘が肩よりも上がりにすぎないようにして、腕を軽く振りましょう(8セット)



腕を交差→横に振る

振り戻して交差

※背もたれにもたれず  
背すじを伸ばして行います。  
※バランスを崩しやすい方は  
背もたれにもたれて行って  
ください。  
※できる方はかかとの上げ下  
げをすと効果的です。

※立位・座位ともに痛みがある場合や気分がすぐれないときは実施を控えご自身の体調に合わせて無理せず行ってください。

## 管理栄養士さんの

～コロナに負けずに おうちで美味しくのりきる～  
楽ごもり おやつ かんたんレシピ

## 風情豊かに…水無月



水無月 (8個分)  
・薄力粉 100g  
・砂糖 60g  
・水 300cc  
・甘納豆 60g

- ①ボールに薄力粉・砂糖・水を入れて泡立て器で混ぜて、網でこす  
※このひと手間が滑らかになるポイント!
- ②耐熱容器にラップを敷いて甘納豆を敷き詰める。①をゆっくりそそぐ
- ③ラップをふんわりかけて 電子レンジ600W 7分加熱する
- ④荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす

\*砂糖の代わりに黒砂糖にかえても美味しいですよ!

京都では、6月30日に夏の無病息災を願って水無月をいただきます。



## つ ぶ や き

平年より20日余り、早すぎる梅雨の到来です。夜や早朝に水を張ったばかりの田んぼからカエルの折り重なる輪唱が聞こえてくると不思議と心が休まりますね。山々には目に鮮やかな新芽が息吹き、茶どころでは製茶場から一番茶の爽やかな香りが漂う聴覚・視覚・嗅覚に優しい季節です。梅雨は大雨による災害が発生しやすい一方で盛夏の時期に備えて必要な水を蓄える重要な時期でもあります。安全に梅雨が明け、清々しい季節を静かに味わいたいものです。 地域連携部

