

看護師応援情報誌 [ネスト]

Nest

Vol.31

2017
SPRING
SUMMER

「感染対策レポート」 医療の現場より
— 静岡済生会総合病院 —

日々の小さな積み重ねが
感染対策への意識向上に

「ドイツから最新情報」
「ディス。ホ」?
それとも「再生利用」?
安全・環境・経済的な観点から考える。



医療の現場より

静岡済生会総合病院

感染対策室長
杉村 きよ美さん

日々の小さな積み重ねが 感染対策への意識向上に

静岡県の県庁所在地、静岡市中心部に位置し、地域の医療、福祉、保健の拠点としての役割を果たし続けている静岡済生会総合病院。27の診療科、約500床の感染対策を専門とする感染対策室長、杉村きよ美さんにお話をうかがいました。



リンクナース制度を用いた情報共有

Nest編集部（以下、編） 初めに、貴院の特徴について教えてください。

杉村 当院を運営する済生会は、1911（明治44）年、生活困窮者への医療の提供を掲げ、明治天皇によって設立されました。このため地域に根差した医療はもちろん、低所得者への医療支援にも力を入れています。

編 杉村さんたち医療スタッフの皆さんには、日々、どのようなことを心がけながら、感染対策への取り組みを進めていますか？

杉村 当院では5年ほど前から、月1回約1時間、各部署のラウンド（巡回）と週1回、ICT（インフェクション・コントロール・チーム）のラウンドを行っています。

私は、病院の感染対策は、スタッフ全員でやらないと意味がない、と考えています。そのため当院では

25人のリンクナースを任命し現場の意識を高める役割を担ってもらっています。

特にスタッフの中でも多く占めている看護師は、各部署から少なくとも1名を選任してもらっています。

もう一つは、基本的なことですが手指衛生を重視しています。2016年度は、1年かけて、アルコールでの消毒や手洗いを徹底して呼びかけました。各部署でアルコールの使用量や遵守状況をチェックしたほか、病棟で手洗いを促すポスターの掲示や、スタッフが使用するパソコンに、手指衛生を促すための工夫をするなどの取り組みを進めました。その結果、病院全体でのアルコールの使用量が前年度の1.5倍以上に増えるなどの成果が見られました。

編 現場の意識を高めるためどのような取り組みをされていますか？

現場での シミュレーションも 重視



指さし確認をして、感染対策で気を付ける点をチェックする

杉村 具体的な活動としては、リンクナース会があり各部署の課題などを共有しています。更に、月1回にリンクナースが病棟をラウンドしています。リンクナースは、ラウンド時に改善点を指摘するだけでなく、良い点は積極的に、自分が所属する部署の感染対策対応として実践するようになっています。

編 どのような成果が上がりましたか？

杉村 一例として、経管栄養の容器を洗浄、消毒、乾燥した後の保管場所が変更されました。更に、廃棄物の管理にも変化がありました。廃棄物のごみ箱は各部署によって設置場所が違っていましたので、廃棄物のごみ箱の置き場所を統一し汚物処理室とナースステーション入口に設置する様になるなど、他部署の取り組みを見て、自分の部署にも取り入れるようになってきています。



情報共有の大切さについて話す杉村さん

編 他にはどの様な取り組みがされましたか？

杉村 当院では10年前からナースステーションの横にウォッシャーディスインフェクタが導入されていました。主に病棟で使用する鋼製小物を一次洗浄して中央材料室に運んでいました。しかし、尿器便器については、手洗いしたうえ浸漬をしていました。

この度、従来のウォッシャーディスインフェクタを撤去して鋼製小物を一次洗浄しないで中央材料室に持ち込むこととし、尿器便器を洗浄するベッドパンウォッシャーを導入しました。

編 ベッドパンウォッシャーを導入したことによる効果はありましたか？

杉村 ベッドパンウォッシャーの導入により便器尿器の手洗浄から自動洗浄するという点で、看護補助者たちの業務の効率化が図られ、患者さんの搬送補助など他の業務に時間をあてられるようになりました。さらに、看護補助者への飛沫汚染のリスクも減ったほか、薬剤の使用量も減っています。

編 杉村さんが、感染対策で重視されているのは、どのようなことですか？

杉村 問題が起こった時に、現場で解決できる体制、意識づくりを進めることです。理想は、私が指示をださなくても、各部署の感染対策が機能することになること。現場のスタッフの意識を高めるために、相談を受けた時は、ただ「こうしなさい」と指示するのではなく、まず何をやるかと一緒に考えてから対策を取るようにしています。

大事なのは それが日々考え、 実践すること



ICUの責任者、上田理恵子さん(右)と打ち合わせする

編 しかし、実際に感染対策の経験がないとなかなかどのように対策したら良いのか悩みますよね。

杉村 そうなんです。ですから当院では、2016年度から感染対策の研修として感染対策のシミュレーション研修を取り入れています。例えば、「熱が出ている人が来院しました。その家族はインフルエンザの診断を受けています」という場面を想定します。そこでどのような対応を取るかを質問し、紙面で回答してもらいます。その回答を見て、適切な動き方をアドバイスしています。具体的な場面を想定した質問を投げかけることで、スタッフもどういう対応をするかを考えやすくなっています。



ベッドパンウォッシャーは、洗浄作業の効率化に役立っている

編 今後、どのような感染対策に取り組まれる予定ですか。

杉村 感染の発生につながるような、不必要的処置を減らすことです。サーバランスにより、尿路感染症の発生件数が一定の水準まで下がりましたが、そこから横ばいです。手術のために尿道カテーテルを入れ、手術が終わり、カテーテルを取っても問題のない時期になっても、患者さんが不安を感じる、動けないなどの理由からカテーテルを留置してしまうことがあります。そうすると感染の危険性が高まりますし、膀胱機能の低下にもつながります。現場のスタッフには「尿道カテーテルが本当に必要なのかを考えて」と呼びかけています。

また、手指衛生も継続的な課題です。手指衛生は、適切なタイミングで、適切な量のアルコールを使用することが大切です。患者さんに触れた後や、何か処置をした後に消毒はできていますが、患者さんに触れる前、モニター操作や輸液管理後のタイミングでできていないこともあります。

日常の仕事の中でもお互いに声を掛け合う、クロスモニタリングの必要性を2017年3月の日本感染学会（神戸）にて報告がされていました。当院においても職種に関係なくクロスモニタリングを実施していくたいと考えています。

更に、年々新しい感染症が出てきます。集団感染が発生してからでは遅いので、日ごろから対策を立て感染対策の強化に努めていきたいです。

実施している感染対策の取り組み



手洗いを促すポスターを掲示



感染性廃棄物のごみ箱は、汚物処理室の入り口に設置



カートに乗せたパソコンにポスターを掲示し、利用者へ手指衛生の実施を知らせる

機器導入による効率化



手洗いしていた 機器の洗浄も自動化！

コンパクト設計でも、一度に多くの器具を洗えるため、洗浄作業のスピードがアップ。また、これまで看護補助師が手洗いしていた尿器や便器も、ベッドパンウォッシャー(MEIKO社製TOPIC20AT)で洗浄することにより、手洗いに使っていた時間を他の業務に時間をさけるようになり、業務の効率化が進んだ。



扉は赤外線センサーで自動開閉

本体に触れずに自動で扉が開閉できるタイプのベッドパンウォッシャーを導入。本体の赤外線センサーに手をかざすだけで感知して作動するため、開閉の手間が省ける。扉を閉めたら、プログラムボタンを一つ選んで押せば、操作完了。

静岡済生会総合病院

〒422-8527 静岡市駿河区小鹿1-1-1

受付時間：8:00から(新患は11:00まで)

診療時間：8:30～17:15

休 診 日：土曜日、日曜日、祝日、年末年始(12/29～1/3)

電話番号：054-285-6171

病院理念：暖かい思いやりの心で質の良い医療を

- 患者さんの満足、職員の満足、社会の満足を目指します。
- 地域のすべての皆様に、差別なく必要な医療を提供します。
- 医療、福祉、保健にまたがる、総合的なサービスを提供します。



総合診療科／精神科／呼吸器内科／腎臓内科／外科／形成外科／泌尿器科／循環器内科／不整脈科／眼科
放射線科／耳鼻咽喉科／麻酔科／内分泌代謝科／神経内科／消化器内科／血液内科／整形外科／手外科・マイクロサージャリーセンター
脳神経外科／胸部・心臓血管外科／皮膚科／産婦人科／歯科・歯科口腔外科／緩和医療科／救命救急科

「ディスポ」？ それとも「再生利用」？



マーティン・シェラー博士

ドイツトゥービンゲンに拠点を置く「wwH-c GmbH」で衛生管理部門長を務める感染対策分野で20年以上の経験を持つ臨床工学博士である。

病院は常に、「Ecology」と「Economy」をどのように両立させるかを考えることも重要な課題の一つである。医療現場において「Ecology」と「Economy」を考えたとき「ディスポ」対「リユース」の議論につながる。マーティン・シェラー博士は、環境医療免疫学会(IUK)で行った『患者の排泄

IUKで行った本研究では、ドイツ国内でマセレーター(パルプ粉碎機)を使用しているツルヘルムシュテット病院とベッドパンウォッシャーを使用しているフライブルグ大学病院において、次の3つの項目で比較検証した。

1.看護スタッフへの インタビュー

器械への満足度、使い易さ、使用頻度などについて50名の看護スタッフへインタビュー調査を実施した。

看護スタッフへのインタビュー調査の結果

	マセレーター	ベッドパンウォッシャー
器械への満足度	良い	良い
使いやすさ	簡単	簡単
使用頻度	毎日(患者の数による)	毎日(患者の数による)
騒音値	56dB	50dB
処理方法	紙製のベッドパン及び尿器を使用し、粉碎後下水へ排出。ベッドパンの安定をよくする為に紙製の下に樹脂製かステンレス製のものを使う時もある。	蒸気による消毒

2.経済的調査

1病棟20名の患者が入院している条件下でマセレーター及びベッドパンウォッシャーのコスト比較を行った。

2-1.消耗品

①マセレーターでは1患者つき便器1個、ポータブルトイレのバケツ1個、尿器4個、合計6個のディスポ容器を1日あたり使用する。その結果、1病棟(20名の患者)×6個/日・人 = 120個/日(1病棟)が必要となり、年間(120個/日(1病棟)×365日/年)43,800個/年が必要となる。

1日あたり1患者の消耗品使用量及び価格

	1日あたりの使用数量	単価	1日の使用料金
便器	1個	16円	16円
ポータブルトイレ用バケツ	1個	28円	28円
尿器	4個	24円	96円
合計	6個		140円

年間使用料として、一病棟1,022,000円が毎年必要となる。

②一方、ベッドパンウォッシャーでは1患者につき1日6個のポータブルバケツや尿器を使用するものの、使用後、洗浄消毒する事によりリユースが可能となる。

2-2.水道光熱費等

①マセレーターは1度の洗浄に3容器処理する事を想定する。1病棟あたり120個/日(1病棟)が使用されるため、40回/日(1病棟)

稼働する事となる。

②ベッドパンウォッシャーでは、1度に2つの容器を平均処理する事を想定する。1病棟あたり120個/日が使用されるため60回/日(1病棟)稼働する事となる。

それぞれの機械の1回当りの消費電力量や水の使用量等は次の通りある。

1回あたりの使用量

	マセレーター	ベッドパンウォッシャー	備考欄
水の使用量	21㍑	18㍑(※)	※標準工程にて使用する水の使用量(冷水8㍑+温水10㍑)
電気使用量	0.05kWh	0.24kWh	
リンス剤使用量	—	6.4ml	

年間(365日/年)のコスト比較すると次の結果となった。

年間(365日/年)のコスト比較

年間コスト	マセレーター	ベッドパンウォッシャー
消耗品費(ディスポ容器)	1,022,000円	-円
上下水道使用料	112,829円	185,362円
電気使用料	13,870円	99,864円
メンテナンスコスト	-円	10,308円
リンス剤使用料	-円	336,384円
合計	1,148,699円	631,918円

電力及び上下水道の年間使用料に関してはマセレーターよりもベッドパンウォッシャーのほうが高い結果であった。しかしながら、消耗品であるディスポ容器の費用が年間100万円以上もかかるため、全ての費用を考えるとベッドパンウォッシャーよりもマセレーターの方が約2倍のコスト負担になることが明らかになった。

安全・環境・経済的な観点から考える。

物処理における用具の「ディスポ」と「リユース」の比較』という研究(以下「本研究」という)に携わった経験から、その両立は実現できるテーマであると同時に「院内で働くスタッフや患者の健康を守ることを同時に適える事ができる」と断言する。

3.環境面での影響

各機器からの廃水を採取しDWA(the German Association for water, Wastewater and Waste:ドイツ水道・排水・廃棄物協議会)にて次の項目の分析を行い検証を行った。

①COD(化学的酸素要求量:有機汚染物質等による汚れの度合いを示す数値。数値が高いほど水中の汚染物質の量が多い)

②pH(水素イオン濃度)

③SS(浮遊物質量:水中に浮遊または懸濁している直径2mm以下の粒子物質。浮遊物が多いほど透明度が悪くなる)

分析比較結果

	採集部署	COD (化学的酸素要求量)mg/L	pH (水素イオン濃度)	SS (浮遊物質量)mg/L
ベッドパンウォッシャー	病棟1	83.02	7.88	402.8
	病棟2	64.15	7.9	30
	平均値	73.58	7.89	※ 216.4
マセレーター	病棟1:汚物を入れずディスポ容器のみ処理	207.58	7.6	671.3
	病棟2:汚物を入れずディスポ容器のみ処理	143.4	7.8	557.6
	平均値	※ 175.47	7.7	※ 614.45
	病棟1:汚物を入れた状態のディスポ容器処理	524.53	7.66	558.5
	病棟2:汚物を入れた状態のディspo容器処理	1659.09	7.43	349.4
	平均値	※ 1091.81	7.55	※ 453.95

※は、日本の排水基準を超過しています。

日本の排水基準

項目	日本の排水基準
COD(化学的酸素要求量)mg/L	160mg/L(日間平均120mg/L)
pH(水素イオン濃度)	5.8以上8.6以下
SS(浮遊物質量)mg/L	200mg/L(日間平均150mg/L)

※環境省ホームページより抜粋

上記の結果を見れば一目瞭然ではあるが、マセレーターからの廃水は、ベッドパンウォッシャーからの廃水と比べると比較できないほどひどい。また、マセレーターの製造元が発行する書類には、粉碎された使い捨てベッドパンの廃棄物が下水に溜まることはほとんど

ないと書かれているが、独自調査をした結果、粉碎された使い捨てのベッドパンを流している下水道管を調べると1メートルにつき、600～900ミリリットルの凝固した状態のものが発見された。さらに、セルロースやパルプは、粉碎しても水流が弱いと下水道管内に堆積し、最悪の場合は下水道を詰まらせる恐れある事が判明した。

このような問題を引き起こす可能性のあるものを下水道に流し続けることを、担当局が良しとするはずもなく、下水道の機能や処理量を定める欧州基準(DIN EN12056-1)においてマセレーターを下水道に直接接続する事を禁止した。

病院衛生管理協議会の会長を務めるハインツミハエル・ジェスト医師は、シェラー博士の本研究に関して次のように総評している。

使用後のベッドパンや尿器を適切に扱い、洗浄や消毒を適正に施せることができれば患者やス

タッフへのリスクになることはない。また、モノを繰り返し利用しているのに、そこから脱却する理由すら見つからない。更に、再生利用できるベッドパンや尿器は、漏れや破損が絶対に起こらないという安心は何よりも大切である。



ハインツミハエル・ジェスト医師
ロベルト・コッホ病院衛生管理協議会会長

古くから続く伝統と、時代を先取りするかのような文化が息づく京都。
様々な人をひきつけてやまない、魅惑的なまちから旬の情報をお届けします。

京都の北東に

位置する大原エリア。

豊かな緑や清流、

その中で息づく伝統は、

心を癒やし、

パワーをくれる。

旅するローカル京都 大原 エリア

京都大原
三千院

最澄によって開かれ、千年以上の歴史を持つ天台宗の名刹、三千院。紅葉の名所として知られていますが、この時期は、苔むした庭園がおすすめです。緑の中にたたずむ可愛らしい「わらべ地蔵」にも癒やされます。

拝観時間／3月～12月7日 8時30分～17時(閉門17時30分)

12月8日～2月 9時～16時30分(閉門17時)

休館日／無休

住 所／京都市左京区大原来迎院町540

問 合／075-744-2531

<http://www.sanzenin.or.jp>



杉村孝、作

◆お車でお越しの場合

- 名神高速道路『京都東IC』より約40分
- 名神高速道路『京都南IC』より約60分
- 『琵琶湖大橋』より国道477号線、京都方面約30分

大原エリア
への
アクセス

◆公共交通機関をご利用の場合

- 京阪『出町柳』から京都バス『17系統』にて約33分
- 地下鉄『国際会館』から京都バス『19系統』にて約23分
- ※JR京都駅からは、地下鉄『国際会館』(約20分)まで行き、京都バス『19系統』への乗車が便利です。京都バス『17系統』もありますが、約62分乗車します。



柿を搾って作られる柿渋は、古来より庶民の知恵として受け継がれてきました。みつる工芸では、柿渋が持つ色に手軽にふれて、知って、体験していただけるプログラムがあります。オンラインショップでは、柿渋染めのさまざまな商品を購入できます。

営業時間／9時～17時

定休日／火曜

住 所／京都府京都市左京区大原草生町60

問 合／☎075-744-2069

<http://kakishibuzome.com>



京都 大原温泉 湯元のお宿 民宿大原山荘 足湯カフェ



民宿大原山荘にある足湯カフェ。歩いて観光することが多い大原で、疲れた足と乾いた喉を癒やすのにぴったりなスポットです。個数限定で自家製スイーツもあります。ワンドリンク・タオル付で720円～。宿泊のお客様は割引あり。

営業時間／9時～17時

定休日／火曜

住 所／京都府京都市左京区大原草生町17

問 合／☎075-744-2227

<http://www.ohara-sansou.com>



◆4月28日(金)～5月15日(月)

春の大原女まつり(4月29日(土))は「時代行列」を開催します

◆7月1日(土)～下旬

赤しそ開き(名産「赤しそ」が旬を迎えます)

◆8月12日(土)

万灯会(三千院)

◆9月下旬

しば漬けの日(寂光院にて「しば漬の新漬け」振る舞いがあります)

◆10月18日(水)

觀音大祭百味供法要(三千院)

◆10月下旬～

秋の大原女まつり(初日に「ミニ時代行列」を開催します)

今すぐ食べたい!

お取り寄せ

Sweets

京野菜のスイーツ



1	2
3	4



1 京都 錦ろーる 1本 1,728円(税込)

京野菜スイーツの先駆者として知られるフレーバーズで一番人気のケーキ。鹿ヶ谷かぼちゃやトマトなどのペーストをわらび餅に包んで焼き上げた模様は、京の織物をイメージ。もっちりしっとりした生地と上品な甘さの生クリームがかもす美味しさは、多数のメディアでも紹介されている。

◆京都 FLAVOR'S(フレーバーズ)

☎075-741-8701(京都市中京区夷川通油小路西入 夷川ビル1F)
オンラインショップ <http://www.kyotosweets.jp>

3 京野菜のど飴 12粒入り 432円(税込)~

京都上賀茂の農園で有機栽培され、旬の時期に収穫した京野菜を、混じりけのない純粋な砂糖と合わせたのど飴。聖護院だいこんや九条ねぎ、丹波ぐりなど7種の味わいがあり、口に含めばそれぞれの豊かな風味が広がる。単品袋入りのほか詰め合わせもあり、芸舞妓さんにも愛されるお土産。

◆祇園あべや

☎075-312-4654(京都市東山区富永町107-3)
オンラインショップ <http://www.gion-abeya.jp>

2 京野菜シュー 5個入り 1,080円(税込)

焼き菓子の老舗がプロデュースした本格的シュークリーム専門店。多彩な和スイーツもあるが、なかでも京野菜の風味を贅沢に活かした京野菜シューは最高だ。しっとりとしたシュー皮から京たけのこや賀茂なすなどのクリームがとろりとあふれ出し、季節によって変わる野菜も楽しみである。

◆クレーム デ ラ クレーム

☎075-241-4547(京都市中京区烏丸竹屋町少将井町225)
オンラインショップ <http://www.cremedelacreme.co.jp>

4 京の野菜ジャム 竹籠入り 1本(50g×3個) 1,080円(税込)~

京都に生まれ育ったフレンチの料理人が京野菜の旨みを活かして作ったジャムは、伝統と斬新さ、和洋が調和した逸品。九条ねぎや万願寺とうがらしなどのジャムは、季節によって旬野菜のものも加わり、12~14種をラインナップ。他に黒豆などを使った京風パウンドケーキ「果焰」もある。

◆京都 紀翔

☎0774-24-7445(京都府宇治市神明宮東77-2)
オンラインショップ <http://www.kyoto-kisho.com>

京の者で
ふらいぼー

No.1

紅茶あそび

忙しい！　だいたい予定を詰め込みすぎる。時間がないわ。もう、やることふえるわかめ。器用貧乏とは私のことね。：それに、これ以上睡眠時間も削つてられなくつて。

難しく考えなくていい。ティーパックでもいい。まずは手始めに「美味しいお茶のいれ方」なんかを見ながら、お気に入りのカップに手持ちの紅茶をいれてみる、そこからやつてみるのも良いだろう。お茶を美味しくいれられるって、それだけで素敵だし、一呼吸おいて「お茶をいれる」という作業に集中する。ほんの5分とななければ、忙しいときほど、不思議と時間が潤うのだ。

気分転換に香りのいいアールグレイを。しつかりフレーバーのアップルティーには、ミルクとお砂糖と、ほんの少しへナモンを加えてご褒美に。

時間も喉も潤つたら、次は春摘みの
ダージリンが旬だなあなんて思いながら、紅茶の香りを余韻に、気軽にいて贊
沢な気分転換が完了というわけである。



A circular icon depicting a person sitting at a desk, possibly working or studying, with a computer monitor and papers visible.

nanto!paint

1984年京都府生まれ。音楽と文学になびきっぱなしのペインター。個展、グループ展、イベント出展などマイペースに活動中。

ばら寿司

京都府では、春祭りの季節にばら寿司を作る。中南部は根菜や乾物を甘辛く煮て酢飯に混ぜるが、丹後では鯖のそぼろを酢飯に挟むのが特徴。ふくよかなお寿司の甘みには、牛原酒の芳醇な風味がよく合う。

材 料 (4人分)

米…3合／昆布(10cm角)…1枚／酒…大さじ2／鰯醤油煮缶(190g)…2缶／すし酢…1/2カップ／干し椎茸…4枚／砂糖…大さじ1／醤油…小さじ2／卵…3個／塩…ひとつまみ／りゴマ…大さじ1／かまぼこ、紅生姜、青物…各少々
※青物はキヌサヤ、サヤインゲン、グリーンピースなどお好みで。

作り方

- 1 米をといで定量よりやや少なめの水加減で、昆布と酒大さじ1を加えて炊く。炊き上がればすし酢を合わせて、いりゴマを混せておく。
 - 2 鯖缶を開けて汁ごと鍋に入れ、中骨を取り除いてほぐす。中火にかけ、箸でかき混ぜながら水分を飛ばし、そぼろ状にする。
 - 3 卵を割りほぐして酒大さじ1と塩を加え、薄く焼いて刻み、錦糸玉子を作る。干し椎茸はひたひたのぬるま湯に砂糖を加えて浸し、軟らくなれば醤油を加えて煮詰める。
 - 4 四角い容器を水で濡らし、酢飯を半分詰めて平らにならす。鯖そぼろに椎茸のみじん切りを混ぜて敷き詰め、また酢飯を詰めて押す。
 - 5 大皿に(4)をあけ、上に残りのそぼろを散らして錦糸玉子と具材を彩りよく盛り付ける。各自が食べやすい大きさに切り分け、取り皿に盛る。



今回の日本酒

山本木家

神聖

全量祝 純米吟釀 無濾過生原酒

京都産酒造好適米「祝」100%で醸したお酒をしぶってそのまま瓶詰め。こっくりやわらかな甘みとほどよい酸が調和して、濃いのにすっきりした飲み口が楽しめる。3月中旬～春だけの季節限定品。



料理と酒を愛する人

川添智未

酒好きが高じて利酒師・日本酒学講師の資格を持つ、生まれも育ちも京都のライター。

ogw

小川医理器株式会社

本 社／〒613-0031 京都府久世郡久御山町佐古外屋敷64
TEL.0774-44-5161(代) FAX.0774-44-5576

東京営業所／〒812-0007 東京都墨田区石原4丁目27-9
TEL.03-5809-7436 FAX.03-6866-7437

福岡営業所／〒812-0007 福岡市博多区東比恵2丁目13-15 クレセント' 89 102号
TEL.092-413-5191 FAX.092-413-5189

東北営業所／〒990-2323 山形市桜田東2丁目10-26 ミューゼ95
TEL.023-679-5766 FAX.023-625-1166

物 流／京都府久世郡久御山町佐古外屋敷91

Nest
看護師応援情報誌【ネスト】