

福島県立医科大学会津医療センター附属病院の取り組みについて

■病院概要

当院は、東に磐梯山・猪苗代湖、北に飯豊連峰、南西部に尾瀬湿原と、豊かな自然に囲まれた会津盆地に位置し、2013年5月、病床数226床、診療科24科で、診療・研究・教育機能をもった施設として開院しました。栄養管理部は、栄養管理部長のもと、管理栄養士・委託栄養士・調理師・調理員・委託洗浄員の体制で、「安全でおいしい食事提供、患者様の病状に応じた栄養管理、適切な栄養情報の提供」を基本理念として運営しています。私たち栄養管理部における取り組みの一部をご紹介します。

■入院患者栄養管理

病棟兼任配置の管理栄養士が各診療科カンファレンス・回診等に参加し、医師、看護師、コメディカル等と連携し、きめ細かな臨床栄養管理に努めています(図1,2)。

栄養指導が必要と思われる患者には、主治医に確認し栄養指導を行い、摂取量が少ない患者には、嗜好等に配慮し摂取量が増えるよう対応し、栄養状態の維持・改善に努めています。

■誤配膳防止

食事オーダーは、種類と量を個別に設定するケースが多く複雑です。安全な食事提供のため、食札に献立名および禁止事項・特別指示等を記載し可視化等に努め、さらに、



図1 多職種カンファレンス



図2 多職種回診



図3 和漢食の一例



図4 全科型NSTカンファレンス



図5 NST面談



図6 消化器外科周術期回診

委託栄養士・調理師・調理員が食事オーダーを受けて調理対応・配膳に至る工程で確認・ダブルチェック、食数再確認を行って病棟に搬送しています。誤配膳発生の都度、医療安全部と栄養管理部で再発防止対策を共有し、確実に改善策を実行してきたことが誤配膳減少につながっています。

■和漢食

漢方内科患者の食事として、漢方医学に基づいた「和漢食」を提供しています。和漢食は、動物性の食品や加工食品、精製した米・小麦・油・砂糖等を使用せず、体を温める食材、玄米・大豆・昆布出汁・野菜等を使用します。それまでの食生活とは大きく異なる場合が多いため、食べ方の説明・摂取状況の確認に加え、和漢食レシピの紹介や作り方等の栄養指導を行っています(図3)。

■NST

NST専従管理栄養士が中心となり、低栄養および低栄養リスクのある患者に対しての全科型

NSTに加え、消化器外科周術期の患者に対しての単科型NSTを行い、NST加算を算定しています。周術期NSTでは、入院前の外来でNST専従管理栄養士が面談し栄養評価等を行い、入院初日からNST介入、さらに退院後も外来栄養指導を行い、栄養状態の維持・改善、早期回復のための栄養サポートを行っています。入院・手術前後にきめ細かく対応し、切れ目ない栄養サポートを行うことで、安心感の提供にもつながることをめざしています(図4~6)。

■まとめ

病院全体の「質の高い医療の提供」の取り組みのなかで、栄養管理部も、「よりよい栄養サポートを提供する」という意志をもって努力を続けています。今後も研鑽に励み、よりニーズが多様化する栄養管理業務に取り組んでいきたいと思ひます。

(福島県立医科大学

会津医療センター附属病院

久田和子)