

P9-345

当院での妊婦に対する外来栄養指導の取り組みと課題

諏訪赤十字病院 栄養課

○高橋 雪絵

【はじめに】当院は病床数455床の急性期総合病院で、1998年より、当院の産科外来を受診する妊婦に、栄養指導を行ってきた。当院での妊婦に対する栄養指導の内容及び課題について報告する。

【方法】助産師が妊娠中期の妊婦に、栄養指導を受ける事をすすめ、栄養指導予約システムにて予約を行う。妊婦には事前に食生活調査表と3日間の食事記録を記入して頂き、提出してもらう。管理栄養士は記録に基づき、ヘルシーメーカープロで栄養分析を行い、検査データやBMIなどと合わせて問題点を把握しておく。栄養指導は個別で行われる。

主な指導内容は、

- 1、妊婦に必要な栄養素や1日の必要量をフードモデルや食品構成等を用いて説明する
- 2、事前に栄養分析したグラフに基づいて不足している栄養素や過剰摂取しているものについて把握してもらう
- 3、過不足について改善できるように具体的な料理や食品を提案する

【結果】個別指導する事で、その人の生活スタイルに合わせたアドバイスができる。栄養分析がグラフで表せる事で、不足している栄養素やバランス状況などを分かりやすく説明する事ができる。しかし現在栄養指導は一度しか行われないため、問題やリスクがある方の経過を追うことができない。また、妊娠初期には、栄養指導が行われなため、食事についての注意点を知らせる機会がないのが現状である。

【課題】現在、妊婦の栄養指導は中期に1度であるが、必要に応じて継続した指導や妊娠初期から関わられるような体制作りを助産師と共に考えていきたい。また、指導後の変化や妊婦の食生活の傾向などをまとめ、指導に生かせるような調査も行っていきたい。

P9-347

栄養課におけるデータを活用したアクシデント件数減少への取り組み

成田赤十字病院

○川尻 美和、高師さち子

【はじめに・目的】当院では、1食平均500食、日に1500食以上の入院食を調理、配膳している。日々安全でおいしい給食の提供に努めているが、食数の多さ、食種の多様さ、人的ミス、病棟との連携不足、オーダーリングの不具合などからアクシデントが発生する場合もある。過去のデータを活用し、頻発するアクシデントに対する有効な対策の立案・実施とともに、インシデント（ニアミス）報告数の増加とそのフィードバックからアクシデント発生件数を減らすことを目的とした。

【方法】1.H18-19年度に当課で発生したアクシデントの集計をもとに、頻発するアクシデントに対し再発防止策を実施し、その効果を検討した。2.H20年度に発生したアクシデントのうち、複数回発生した事例に再発防止策をとりその効果を調べた。3.アクシデント・インシデント報告を集計し課内職員に周知するとともに、インシデント報告をもとに未然の事故防止対策をとる等の活用を行うことで、インシデントの報告件数の増減を比較した。

【結果・考察】H18-19年度と比較し、アクシデント報告件数は増加したが、対策をとった多くの項目に関して効果が認められた。効果がなかった項目に対してはKYTトレーニングを追加実施した。結果的にはH20年度のアクシデント件数は増加したが、課内職員の意識向上によるアクシデントの積極的な報告もその原因と考えられる。インシデントに関しては、各月ごとの集計を課内に回覧・掲示し活用できるようにするとともに、提出された報告をもとに事故防止策を実施した。その結果、インシデント報告数はH19年度と比較し約4倍に増加した。インシデント報告を共有・活用する環境作りも重要だと考えられる。

P9-346

当院における無菌食の基準と指導内容の改善に向けて

長野赤十字病院 診療技術部 栄養課¹⁾、長野赤十字病院看護部²⁾、長野赤十字病院 血液内科³⁾

○中村 郁美¹⁾、渡辺 登美子¹⁾、池田 千鶴子¹⁾、上野 恵美子²⁾、植木 俊充³⁾

【はじめに】当院では2000年に無菌食の見直し・簡略化を行なった。その後スタッフ間の見解の相違が生じ、食事に対する要望も多岐に亘るようになり、無菌食の基準や指導の改善が必要となった。そこで、無菌食Bを喫食した患者や病棟看護師へのアンケートを元に問題点の抽出を行ない、改善に向け検討した。

【方法】無菌食Bを喫食した患者へのアンケートと、血液内科病棟看護師へのアンケートの結果より問題点の整理をした。

【結果】患者に対して行なったアンケートでは無菌食Bは食べにくいと答えた患者が多かった。食べにくかった時期は前処置中から移植後と幅広く見られた。また、食事のにおいが気になった患者も多く見られた。味覚障害や唾液の分泌の減少はほとんどの患者に見られた。看護師に対して行なったアンケートでは、無菌食の指導内容で迷うという回答が多く見られた。迷う事柄としては、パンフレットの記載がない事や、認識の違いなどが挙げられた。以上より見直しを行なうべき課題は、無菌食Bの電子レンジによる再加熱の必要性、味覚障害がある患者の食事の対応の仕方、食事に関するパンフレットの整備となった。

【考察】電子レンジによる再加熱は再検討を望む声が多く挙げられたので他施設の状況の調査などを行ない検討していきたい。味付けなど、献立の内容については患者が少しでも食べやすい食事を目指していけるよう連携をとりたい。パンフレットの整備は双方の認識を統一して指導の際に混乱が生じることがないようにするために早急に取り組む必要がある。

【まとめ】改善すべき点は多々あるが、病棟・栄養課間で連携してこの問題に取り組んでいきたい。

P9-348

病院祭にて地元食材を使用したカレーを提供して

徳島赤十字病院 医療技術部 栄養課

○田中 千明、上谷 千恵子、藤崎 謙昌、市川 千恵、富永 綱志、井上 和也、蔵本 靖子、里見 かおり

【目的】当院では平成19年より記念事業として病院祭が毎年開催されている。栄養課では第1回、第2回とも一般の方にお菓子バイキングを実施した。第3回目となる平成21年は、地元食材を使用した『カレーフェア』を開催したので報告する。

【方法】開催時間：午後12時から午後2時30分までの2時間30分。場所：外来棟1F職員食堂。対象者：病院祭へ来場される全ての方。メニュー：地元の方より提供してくれた食材を使用し、カレー4種類（チキンカレー、はもカレー、小麦アレルギー対応用ココナッツカレー、子供用カレー）とサンドイッチ3種類（フィッシュかつサンド、筍バジルソースサンド、胡瓜の梅サンド）。来場者への提供方法：来場者の性別と年齢を聞き、1食分の摂取カロリーを算出。次に4種類のカレーの中より1品を選んでもらい、主食の量を算出する。次にサンドイッチを3種類の中より1個を選択してもらった。待ち時間を利用し、院内ICTより手指衛生の指導を行った。最後にアンケート調査を実施。

【結果】カレーフェア来場者総数227名。その内訳は、男性41名、女性104名、子供17名、病院関係者65名。カレーの選択ではチキンカレーが一番多く100名であり、2番目ははもカレーであった。サンドイッチは、筍バジルソースサンドが一番多く選択され73名であった。アンケート回収率96%。アンケート結果：「おいしい」と答えた人はカレーでは78%、サンドイッチでは50%であった。

【結語】カレーフェア開催は初めての試みであり、来場者数の把握や地元食材を使ったメニュー作りに苦労した。しかし、摂取カロリーを算出しての提供方法や、地元食材を使ったオリジナルメニューは好意的に評価されたと思われる。