

P10-69

人工呼吸器の医療事故防止対策について ー臨床工学技士の立場から

静岡赤十字病院 臨床工学課

○菊地 秀明、田形 勝至、岡本 幸之、縄巻 卓也、
出口 千尋、久保田 雄、菅沼 麻衣子

【緒言】生命維持管理装置としての人工呼吸器は、操作ミスや動作不良が重大な事故につながる恐れがある。そこで事故防止の観点から臨床工学技士（以下CE）から見た対策について考える。

【要約】人工呼吸器は、さまざまな病態を改善するのに有用な機械であり、人間の持っている生理的な営みを代行するため、常に危険と隣り合わせの状態にある。実際に人工呼吸器がらみの事故は後を絶たない。事故の発生は、機械本体の誤作動や破損、そして操作ミスなど様々な要因がある。これらを取り除くためには、機器を管理する立場のCEとして、事故が起きにくい状況を作り、同時に誤操作を起こさない様に周知徹底する努力が必要である。また、万一の場合に備え、CEと常に連絡が取れるような体制がなければならない。

【まとめ】人工呼吸器に限らず、医療機器を安全に使用することとは、故障のない器械を、正しく使うということである。CEとして様々な取り組みを行い、少しでも事故のない様に努力していきたい。

P10-71

口から食べる喜びを求めて ～個人対応食の取り組み～

広島赤十字・原爆病院 栄養課

○河崎 郁恵、倉田 史子、平川 香奈、山根 那由可、
古田 小百合、丹生 希代美

【背景】当院は、平成16年度より個人対応を開始し、年間約500件の患者に対応している。内訳としては、化学療法とアレルギー疾患患者に対して、食品の除去又は付加が多くを占める。その中でも、血液疾患患者が多いため、その病棟を検討病棟として、個人対応システム化の構築に向けて取り組んだので報告する。

【目的】患者のニーズに合う食事（個人対応食）を提供し、喫食量の増加とQOLの向上を図る。

【方法】1.検討病棟と連携し患者情報を収集。1ヶ月間残食調査を行う。2.希望料理を選択出来るカード（セレクトカード）を作成し病棟に設置、栄養士が毎日既定の時間に回収。3.喫食出来ない理由や食べたいメニュー等アンケート調査を実施。4.電子カルテから喫食状況の変化について評価。

【結果】1.検討病棟との連携で、喫食量の少ない患者を漏れなく抽出することが出来た。残食調査では、特に主食の残菜が6割と多かった。2.セレクトカードは問題なく患者に受け入れられ、当日希望に合わせた食事が提供出来た。3.空腹感が無く、味が薄いと食べられないという意見が多く、冷たい料理は好まれていた。4.希望された日は、喫食率が4割から7割と増加した。

【考察】食べたいものをその日に提供することで、患者のニーズを捉える事ができ、喫食量増加とQOL向上に繋がったと考える。現在、血液疾患患者以外にも、化学療法や放射線治療により、食欲低下の患者が個人対応食を必要とする場合には、病棟へ行き、聞き取りで希望した食事を提供している。病棟での管理栄養士の介入が必要とされる機会が多くなったが、マンパワーが必要であるため、今後はスムーズな運用を目指し、電子カルテシステムを利用した運用の構築に取り組んでいる。

P10-70

糖尿病教育入院における昼食会の効果について

神戸赤十字病院 栄養課¹⁾、臨床心理士²⁾、内科³⁾

○前田 紀子¹⁾、岩野 智栄美¹⁾、福井 俊弘¹⁾、
島津 由美²⁾、川島 邦博³⁾

【目的】糖尿病患者の療養生活における食事療法の位置づけは非常に重要である。そこで当院の糖尿病教育入院では、糖尿病教室による食事療法の集団指導と個別の栄養指導に加えて、患者と栄養士が気軽に話のできる場として「昼食会」を4日間開催し、献立や食事の食べ方などについて、実際の食事を使って具体的な指導を行っている。今回この昼食会の効果を明らかにするため、患者の食事療法に対する意識や心理が昼食会参加でどのように変化したかを検討した。

【対象と方法】2009年3月から2010年3月の間に糖尿病教育入院をした患者63名（男性42名・女性21名）を対象に、昼食会開始前と終了後にアンケート調査を実施し検討した。

【結果】対象患者の55%が糖尿病治療の中で食事療法に最も関心があると回答した。また昼食会開始前には、食事療法に対して不安を感じている患者や食事の楽しみを奪われたと感じている患者が多かったが、昼食会終了後には、不安を感じたり楽しみを奪われたと感じている患者は減少し、さらに患者自身に適した表1・表3・表6の食品量が理解できるようになっていた。また食事療法に対する「やる気」について何点かという質問に対しては、開始前の平均78.1点が、終了後には平均81.5点と上昇し、患者の食事療法に対するモチベーションが上昇していた。

【結語】昼食会を開くことによって、患者の食事療法に対する向上心が生まれ、不安を軽減できるという結果が得られた。一方、昼食会というスタイルを苦手とする患者も存在し、今後の検討課題にしたい。

P10-72

調理師による健診者への食事提供～アンケート調査を実施して～

広島赤十字・原爆病院 栄養課

○吉田 勝美、橋本 智聡、上瀬 達也、古田 小百合、
丹生 希代美、山本 昌弘

【背景】当院健康管理センターでは、人間ドックの食事（以下健診者食）を、平成17年12月より外注委託から栄養課で提供している。現在、調理師が中心となり献立作成・材料発注・接客・設備管理と多岐にわたり業務しているが、これまで四季の献立変更に合わせて健診者食のアンケート調査（H18.9～H22.3）を実施したので報告する。

【目的】健診者食に対する満足度や職員の接客態度を調査し、健診者食のサービス向上に繋げる。

【対象】昼食（A食：月・水・金およびB食：火・木）を提供した10,443人の健診者。うち回答枚数4,714枚（回収率45%）。

【方法】調査期間は、平成18年9月から平成22年3月で、四季に合わせ1ヶ月間（春：3月・夏：6月・秋：9月・冬：12月）とした。内容は用紙表面に見た目・味付け・量、裏面にその他の意見を自由に記入してもらうようにし、アンケート用紙を喫食時に配布、食事終了後、所定のアンケート回収箱へ投函。

【結果】見た目・味付け・量共に8割近くの方が良いという結果であった。器は良いが、焼き物・揚げ物・煮物は、温かく食べたいといった意見も多かった。職員の接客態度においても良いという意見もいただいた。

【考察】健診者の顔が直接見えることで、新作メニューの意見も活発となり、スタッフの意識も高まりつつある。今後も健診者食のアンケート調査を継続し、健診者の声を四季の献立に反映していき、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる体制作りを課題とし、満足度が上がるよう取り組んでいく。