

P-8-53

法定停電試験に対する透析室での臨床工学技士の関わり

那須赤十字病院 臨床工学技術課¹⁾、那須赤十字病院 看護部²⁾、
那須赤十字病院 腎臓内科³⁾、那須赤十字病院 救急科⁴⁾

○佐久間皓平¹⁾、室井 純一¹⁾、瀧川 秀子²⁾、大口 真寿³⁾、
林 堅二⁴⁾

【はじめに】電気設備は電気事業法第42条にて自家用電気工作物の定期点検など自主保安体制の確立が求められており、当院においても一般電源、非常電源、無停電電源の点検を年1回行っている。しかし、停電に伴う電源供給の途絶や復電は透析関連装置のCPU誤作動や過電流流入による動作不能の原因となる。そこで、安全な停電試験の実施を目的に臨床工学技士が関わっているため報告する。【事前対策】1. 停電試験の工程に合わせて透析供給装置の事前水洗や透析準備工程のスケジュールを変更し、透析患者への時間的影響を最小限にした。2. 停電試験の工程や停電における透析関連装置へのリスクと当日の担当を看護師と情報共有した。3. 一般電源を使用している機器はドラムコードを利用して非常に電源に対応した。【当日対応】1. 当日は停電試験用に透析室に臨床工学技士を増員した。2. 停電前に逆浸透法精製水製造装置(以下、RO装置)と多人数用透析液供給装置のプレーカーや患者用監視装置の電源を切り、電源供給の途絶によるCPUの誤作動を予防した。3. 非常電源に切り替わり、復電後にRO装置と多人数用透析液供給装置のプレーカーや患者用監視装置の電源を入れ、装置への過電流を予防した。【結果】停電試験に伴う電源供給の途絶や復電による透析関連装置の動作不能などのトラブルは発生していない。【考察】停電試験は電源供給の途絶や復電により透析関連装置に電氣的負荷がかかり、動作不能などが起こった場合、透析不能となる。臨床工学技士が関わることで透析関連装置の故障等を未然に防ぎ、安全かつ確実に装置を稼働させることができている。

P-8-55

当院の嚥下調整食における取り組み

前橋赤十字病院 医療技術部・栄養課

○阿久沢 豊、中島 徹、阿部 克幸、涌沢 智子、阿美古菜摘、
竹内美彩紀、新井 由紀、倉林 美来、中村 光伸

【はじめに】当院では、2014年5月より6段階に分類した嚥下調整食を作成している。日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013(以下「学会分類」)の1jに相当する「ゼリー食」では、増粘剤を用い、独自の方法で作成していた。作成は食材ごとにゼリー化させるのではなく、料理の総重量に対して増粘剤を添加しており、食材の種類により物性のバラつきが散見されていた。【目的】今回、学会分類に適合した嚥下調整食を作成することを目的に、食材個々の物性の数値化や作成方法の標準化を検討した上で報告する。【方法】物性の測定に、クリーブメータRE3305Sを用いた。学会分類1jの基準としては、嚥下困難者用食品許可基準の硬さ、凝集性、付着性の基準を用いて設定した。嚥下調整食に使用している30種類の食品に対して測定を実施した。【結果】従来の方法では30食品中8食品が基準値外となった。基準値外の理由としては、硬さが2種類、凝集性が1種類、付着性が1種類、硬さと付着性の両方が4種類であった。基準外となった食品に関しては、硬さが基準外の食品は増粘剤の調整、付着性が基準外の食品は加水量の調整、硬さと付着性の両方が基準外となった食品に関しては増粘剤と加水量の調整を実施し、学会分類に沿った嚥下調整食への調整が可能となった。【まとめ】粘度を数値化することで、客観的な評価が可能となり学会分類1j相当の嚥下調整食が作成できた。また、誰もが同様に作成できるようマニュアルを作成することで業務の標準化に繋がったと考える。今後は学会分類1j以外に対応した食事の粘度の測定を実施し、学会分類に沿った食事の提供を検討していきたい。

P-8-57

「患者満足度向上に向けて」～栄養課プロジェクトの取り組み～

姫路赤十字病院 栄養課

○井原 康行

患者満足度向上のために

1. 衛生管理の徹底
2. 献立の見直し
3. 調理作業手順の改善
4. 患者サービス1(患者の満足度向上を目指したサービス)
5. 患者サービス2(TQM活動等のサービス)の5つのプロジェクトチームを立ち上げた。調理師全員が分担してチームのメンバーとなり、チームリーダーの下、各チームが目標に向けて考察し、管理栄養士と月一回のミーティングで意見を出し合い改善していく。

P-8-54

院内の事業継続計画に基づいた血液浄化センターの災害対応体制の構築について

日本赤十字社和歌山医療センター 臨床工学技術課¹⁾、
日本赤十字社和歌山医療センター 腎臓内科部²⁾

○松本 真季¹⁾、中山 瞳¹⁾、堅元 将己¹⁾、西村 絵里¹⁾、
山田 晴基¹⁾、吉崎 泰平¹⁾、名田祐一郎¹⁾、城 崇友¹⁾、
米田 裕一¹⁾、中谷 晋也¹⁾、南村 秀行¹⁾、山下 繁¹⁾、
森脇 敏成¹⁾、小川 昌彦¹⁾、前田 充徳¹⁾、東 義人²⁾

【はじめに】これまで、当センターでの血液浄化センターでの災害対応体制に関する取り組みは内部スタッフだけで作成・決定しており、他部署との相互理解や連携にまで及んでいなかった。そのため、我々は社会課と合同で災害対策会議を行い、大規模災害発生時における院内の事業継続計画を把握した上で災害対応体制に関する取り決めの見直しを行った。【方法】社会課と合同で行った計6回の災害対策会議で議論・決定された事項を踏まえて血液浄化センターで実施している災害対応体制についてまとめる。【結果および考察】社会課と合同で災害対策会議を行うことで院内の事業継続計画を踏まえて、以下の災害対応体制に関する取り決めの見直しが出来た。血液浄化センターの透析能力の把握や災害対策本部との連携を行う指揮所の設立災害対策本部へ送付する報告書にわかやま医療情報ネット(EMIS)、日本透析医会災害情報ネットワークへの情報入力欄を追加トリアージゾーンでの透析患者の受け入れ方法の確立医師・スタッフによるLINEグループの作成この他に、災害倉庫の活用、部署内でのCSCAの確立や受援体制のマニュアル整備など支援透析を行う体制に多くの課題が残されていることがわかった。【結語】社会課と合同で災害対策会議を開催することで、大規模災害発生時における院内の事業継続計画など確認しながら災害対策を進めることができた。改善することも数多く残されており、今後の活動に力を入れていきたい。

P-8-56

「見た目も食べてもおいしい」やわらか食導入の取り組み

徳島赤十字病院 医療技術部 栄養課

○中西 悠二、河野かれな、井上 和也、岡田 克枝、柴原 純子、
和泉 靖子、里見かおり

【目的】咀嚼障害や消化器疾患・消化器術後の患者などにおいて、当院では軟食よりもやわらかい形態の食事として、小さく刻んだ食材を調理した「やわらかきざみ食」を提供してきた。しかし、きざみ食は食材が分かりにくいという問題点があった。メニューによってはバサバサして飲み込みにくいという問題点があった。そこで、2017年12月より、「見た目は形があるが歯茎でつぶせるやわらか食」を新たに導入したので報告する。【方法】やわらか食を導入するにあたり、1. 食材やメニューの選択、2. 調理法と使用器具、3. 栄養量、4. 形態について検討をおこなった。【結果】各検討項目について、次のような結果となった。1. 牛肉・豚肉はスライスと挽肉、鶏肉は市販の介護食素材を使用した。メニューは、味付のはっきりしたカレー煮ややわらか焼きそば・エビチリ等を新たに導入した。2. 肉類と魚は素材に応じた濃度のスペラゼーム液に浸漬後調理し、えび・野菜は圧力鍋で調理することとした。野菜は種類に合わせた切り方を選択した。3. 栄養量は、従来のやわらかきざみ食と比較し、エネルギー100kcal、たんぱく質5g、脂質5g増加した。4. 形態は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013に基づいた形態とした。【考察】やわらか食の導入により、「見た目も常食に近く食感がよく」「味付けがはっきりしているがよい」といった意見が聞かれている。2019年6月で導入から1年6か月が経過し、お正月やクリスマス等の行事食にも対応してきた。このやわらか食が十分な栄養補給につながり、早期退院の一助となるよう今後も継続して取り組んでいきたいと考えている。

P-8-58

新たなフードサービスを目指す！調理師の取り組みについて

広島赤十字・原爆病院 医療技術部 栄養課

○清水 健、三木 優聡、橋本 智聡、上瀬 達也、山根那由可、
堀 小百合、丹生希代美

【背景】当院は、平成27年10月よりニュークックチルシステムを導入して食事を提供している。システム導入後は、作業工程が大きく変わり、早出出勤の低減や作業の効率化を図ることが可能になった。日々の業務を見直しながら調理師ができることを話し合い、新たなフードサービスにむけての取り組みについて報告する。【取り組み】フードサービス(1)健診者へのサラダバイキング開始、(2)院内保育の食事提供、(3)院内行事の新年互礼会や新人歓迎会、(4)限定！年末年始職員食の提供、(5)産科のお祝い膳グレードアップに向けての取り組みを実施し、取り組み(1)と(5)においては5点満点で評価したアンケートを実施した。【結果】人員を増やすことなく新たなフードサービスが実施できた。取り組み(1)のアンケート結果は4.2点であった。(5)のアンケートは、食事 平均4.6点、おやつ4.8点であった。【考察】調理師の調理技術および調理の作業効率を考慮した献立の提案を栄養士に伝え、より安全性の高い食事提供ができる。また院内行事の食事提供も調理師のやる気に繋がっている。調理師が積極的に取り組むことは、喫食者の満足度向上に直結しており、調理師のモチベーションにも繋がっている。

一般演題(ポスター)抄録
10月18日(金)