

もっと知りたい、健康のこと。

静岡赤十字病院広報誌

2013.11

vol.327

隔月発行

日赤News

ほっとニュース

認定看護師が活躍中!

より高い知識と意識で
医療の現場をサポート

時短レシピ

生野菜で巻こう!

鯖のカレー唐揚げ野菜巻

information

「糖尿病教室」のお知らせ

「腎臓病教室」のお知らせ

「赤十字講習会」のお知らせ

[特集]

患者参加型の医療安全

患者・医療従事者の意識を高めて

医療事故0へ

新棟1号館(北側)がもうすぐ完成!

写真は当院で働くスタッフが毎月出ます。



今号のテーマ: 「患者参加型の医療安全」

患者・医療従事者の意識を高めて医療事故0へ

医療事故を未然に防ぐには、医療従事者はもちろん、患者側の協力が不可欠です。上手にコミュニケーションを取り合って、医療安全を意識しましょう。

教えて
ドクター
Q & A

医療安全推進室長・副院長
森 俊治 医師

登山・写真・クラシック音楽鑑賞と多趣味な森医師。昨年から始めた山登りのため週に1度、賤機山まで歩くトレーニングを続けている。目下の目標は槍ヶ岳登頂。

Q いろんな場面で名前を名乗るように言われるのはなぜですか？

A 患者さんの取り違えなど、医療事故防止のため名乗っていただいています。この場合、こちらから尋ねるのではなく自ら名乗ることが重要なのです。年配の方などで、「〇〇さんですか?」という問いかけが聞き取れていなくても頷いてしまうことが実際にあるのです。手術をする場合は患者さん本人に名前に加え手術内容も確認し、より慎重に医療安全に努めています。

Q 気になることがあっても質問しづらいのですが…

A 私たち医師は、話したことのどのくらいを患者さんが理解しているのかわかりません。質問がなければ理解しているものと思ってしまうので、不明点や不安なことがあれば遠慮せずに伝えてください。もちろん、理解できるまで同じことを何度聞いてもかまいません。「気になることは聞くこと」「自覚症状は正確に伝えること」。これらがスムーズに治療を行う秘訣です。

Q 入院中、手首に付けているバンドは何ですか？

A 全入院患者さんに付けていただくリストバンドは、投薬ミスや患者取り違えを防ぐためのものです。名前・生年月日・血液型・カルテ番号・バーコードが表記されています。患者、看護師、薬剤・輸液など、それぞれのバーコードを看護師がバーコードリーダーで読み取り、認証された場合のみ処置が行えるのです。読み取ったデータはコンピューターに直結し、履歴として残ります。



名前を伝えて始まる 患者参加型の医療安全

「医療安全推進週間」という言葉を聞いたことがあるでしょうか？あまりピンとこない方でも、病院で医師や看護師から自分の名前を尋ねられた経験はありませんか？「知っているはずなのに、わざわざ聞くなんておかしいなあ」なんて思ったりしますよね。でもそれが右ページでのQ&Aでも述べたように、「患者参加型の医療安全」の第一歩なのです。毎年11月25日を含む1週間で「医療安全推進週間」として厚生労働省が制定し、医療安全への意識を高めようと取り組んでいます。当院では院長直轄の医療安全推進室を設置し、医療安全活動を推進しています。今回お話を伺ったのは、医療安全推進室長の森俊治副院長です。「医療はチームワークが肝心です。患者さんと医療従事者のコミュニケーションが最も大切となり、その主役となるのが患者さんです。治療はもちろん、医療ミスの防止においても患者さんの協力なくしては得られません」。実際、ある病院では患者さんから名前を聞かなかつたばかりに、手術の取り違えをしまして大変な事故に繋がったこともあるのです。

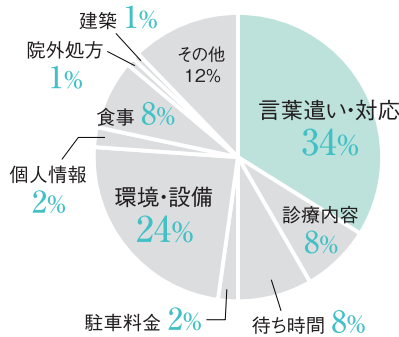
院内意識を高めるための 医療安全推進室

医療ミス防止策の考案、医療事故の対応が医療安全推進室の主な役割です。医療従事者へのセミナーを月2回ほど設け、薬剤や医療機器など日々進化するものへの知識を深めることも欠かせません。事故防止対策や、全国の病院で起こった医療事故などを掲載する「リスクマネージメント便り」を毎月発行し、各部署と医師に配布して意識を高めています。また、患者さんからの声を聞くため各フロアに「ご意見箱」を設けています。診察に関することはもちろん、院内の設備や対応など、さまざまな気になったことを書いていただき、住所や氏名を記入いただければ手紙でお答えしています。また、年に1回市民のみなさんに向けて開催している講演会を今年も12月に行います。テーマは「安全な食事」について。詳しくは下記を参照し、ぜひご参加ください。



すべての入院患者さんに付けるリストバンドは、バーコードリーダーによって患者の取り違えや間違った薬物投与を防ぐ。深夜の点滴交換でも患者さんを起こさずに本人確認ができる

平成24年度 ご意見箱集計



院内の各フロアに設置されたご意見箱

一般市民及び患者さんのための講演会のお知らせ

テーマ 安全な食事

高齢化社会に向けて、食事の形態・体位・口腔清拭などをプロがアドバイスします。

12/3 火

14:00~15:00

【場所】別館4F 第1会議室
【講師】静岡赤十字病院
栄養課・栄養係長 菊地しおり
摂食嚥下認定看護師 増田江美
【対象】どなたでもご参加いただけます。

【申込方法】

電話申込の場合 054-254-4311(代)受付時間8:30~17:00(平日のみ)
申込用紙の場合 院内に設置されているご意見箱の横に置かれた申込用紙に必要事項を記入し、ご意見箱に投函してください。

information

新棟1号館(北側)がもうすぐ完成!

御幸通り側に建築中の新棟(1号館北側)が、11月下旬に完成します。

12月中に医療機器の搬入、引っ越し等の作業を終え、新年1月にオープン予定。1号館北側には、主に内科系の外来が入ります。

内科・血液内科・リウマチ科・甲状腺科・糖尿病代謝内科・呼吸器科・消化器科

下記の部署が移動になります

12/16(月)より【小児科】本館8F→別館3F

11/18(月)より【生理機能検査室・医療福祉相談室・訪問看護室】本館2F→別館2F

表紙を飾った静岡赤十字病院スタッフ



耳鼻咽喉科医師 橋口 さゆりさん

耳、鼻、口腔・咽頭、喉頭、気管、食道、頭頸部と広範囲にわたる耳鼻咽喉科。ここで昨年4月から活躍するのが橋口医師。「耳鼻咽喉科には子どもから年配者まで幅広い年齢層の方が訪れ、症状もさまざまです。手術を必要とする外科的要素もあれば、内科系の知識も必要とされ、いろんな経験・勉強ができるのでやり甲斐がありますね」と、病気と上手に向き合うサポートができる医師を目指す。ベリーダンスが趣味といった意外な一面も。



認定看護師が活躍中! より高い知識と意識で 医療の現場をサポート!



認定看護師に
与えられるバッジ

認定看護師とは、日本看護協会が定めた制度で、“救急看護”や“糖尿病看護”など、特定の看護分野において優れた技術と知識を持ち、それを実践できる看護師だけに与えられる資格です。実務経験がある上で認定看護師教育機関の試験を受け専門教育を学び、卒業後、認定審査に合格した者だけが資格を得られます。この7月に、下村里美さんが当院では2人目となる認知症看護認定看護師の資格を取得しました。「私がいる病棟には高齢者が多く、勉強したことで患者さんも私も随分リラックスして会話ができるようになりました」と下村さん。認知症が進んだ患者さんとの関わり方など、看護師間で勉強会を設け、より良い環境づくりを実践しています。現在、当院の認定看護師は14名。高い意識によって医療の現場はより改善されていきます。



「認知症になっても感情や意思はあるんですね。一人ひとりの尊厳を大切にしたいです」と認知症看護認定看護師の下村里美さん

患者さんに
しっかり向き合っ
て会話をすることが
大切



INFORMATION

「糖尿病教室」のお知らせ

- 糖尿病について(村上医師・糖尿病専門医)
……11/1(金)、12/6(金)
※参加人数により開催しない場合がありますのでご了承ください(電話でお問い合わせください)
 - 薬・食事について……11/15(金)、12/20(金)
 - 検査・網膜症・日常生活について……11/22(金)、12/27(金)
 - 食事会……11/20(水)、12/18(水)
- 申し込み・お問い合わせは、3号館2階・栄養相談室まで
TEL.054-254-4311(代) / 内線8033

「腎臓病教室」のお知らせ

- 血液検査・血圧・体重は何を示す?薬についてなど……11/26(火)
 - 食事・日常生活での注意点・透析について……12/24(火)
- 申し込みは、内科外来または本館1階総合案内まで

「赤十字講習会」のお知らせ

- 健康生活 支援員養成講習
高齢の家族や地域の人々に対する、心と体のケアについて学びます。
H26 1/28(火)~30(木)の3日間 10:00~15:00
申し込みは、本館2階・医療社会事業部訪問看護室まで(午前のみ)
※申し込み先は、11/18(月)より別館2階へ移動します

栄養課
考案
1人分378kcal

時短レシピ
生野菜で巻こう!

鯖のカレー唐揚げ 野菜巻

竜田揚げとはひと味違、カレー風味の唐揚げです。鯖を野菜で巻いて食べるのがミソです。

材料(4人分)

鯖(3枚おろし).....	1尾
カレー粉.....	大さじ1・1/2
塩.....	小さじ1
A ショウガ汁.....	大さじ1
酒.....	大さじ1
小麦粉.....	適量
揚げ油.....	適量
きゅうり.....	1本
パプリカ.....	1/4個
サラダ菜.....	1個
レモン.....	適量
青ネギ.....	4~5本

1. 鯖は一口大に切り、Aで下味を付け、小麦粉を薄くまぶして油で揚げる。
2. きゅうりは縦半分に切って斜めに薄く切る。パプリカは薄くスライスする。サラダ菜は1枚ずつはがす。レモンはくし形切り、青ネギは3~4cmの長さに切る。
3. 器に1と2を盛り合わせ、食べるときにサラダ菜に鯖と野菜を巻き、レモンを絞る。お好みで、オーロラソース(同量のマヨネーズとケチャップ)を添えてもOK。