

日本のMayo Clinicを目指す会

日本のMayo Clinicたる存在になるために
栄養部としてなすべきこと

齋藤 寅武

大学病院 栄養部

埼玉医科大学病院栄養部の齋藤です。私達が目指す理想の栄養部とは、現在及びこれからの取り組みについて、お話しさせていただきます。

1. 安全でおいしい食事提供するために、季節に合わせた献立作成、旬の食材を取り入れ調理技術を活かし、適時適温での食事提供を目指しています。他にも行事食の提供で入院患者さんに、今日は何の日か知っていただき大変喜んでいただいています。患者さん自ら選ぶことのできる有料特別メニューや、出産のお祝いに産後特別膳の提供、その他3病院の特性に応じた食事を提供しています。栄養部職員数、食材の価格・栄養価・機器類等の設備・提供時間等、様々な制約がある中で、安全でおいしい食事が提供できるよう、常に考えながら業務を行なっています。この事がYour HAPPINESS Is Our HAPPINESSに繋がればと願っています。安全な食事提供、食中毒等予防のために手洗いの徹底、個人衛生チェック表で調理作業開始前、作業員の健康状態について一人ひとり聞き取り確認し、調理業務にあたっています。また、月に1回の細菌検査(夏場2回)を実施して食中毒防止に努めています。業者から納品される食品の取り扱いや納品時の温度測定・鮮度・数量の確認、水質検査では1日3回の残留塩素濃度の測定記録と保存を確実に行之、安全な食事提供業務の継続に努めています。加熱調理の温度管理については、腸管出血性大腸菌ノロウィルス感染対策として中心温度計を用い、85℃90秒以上の確認と記録の徹底。加熱調理された料理を食中毒菌が繁殖しやすい温度帯を短時間で通過できるよう急速冷却器を使用し、90分以内に3℃以下に冷却、その後3℃以下での保存。提供時に再加熱し盛り付け・配膳、患者さんの元に届けられます。食事は十分な温度管理のもと提供されていることを理解していただけたでしょうか。今後も引き続き調理・保存の検討を行い患者さんに満足していただけるよう努力して参り

たいと考えています。安全な食事を提供する為の一つにアレルギー食の提供がありますが、3病院で共通したオレンジ色のトレイを使用していることをMayo Clinic全体集会でお話させていただき、皆さんに知っていただく良い機会になったと思います。皆さんに知っていただくことで、3病院どの病院に配属されても共通認識のもと誤配膳を防ぐことが出来れば効果があったと考えます。今後ますますアレルギー対象食品の品目数も増え、きめ細かな対応が必要になります。栄養部職員、給食委託会社職員、看護部とも協力しあい、誤配膳が起こらないよう電子カルテのアレルギー情報や食札の変更等行っていきたいと思っています。嗜好による好き嫌いは誤配膳の原因にもなりますのでご遠慮下さるようお願いしています。危機管理では様々な災害に備え、内容の違いはありますが病院の実情に合わせ、備蓄食品が3病院それぞれに入院患者さんの1日3食、3日分の食料や飲料水、赤ちゃんの粉ミルクや水、濃厚流動食等また、使い捨てのお弁当箱やカップ・箸・スプーン等も保管されていることがお話しでき、災害時の不安が少しは解消できたのではないのでしょうか。備蓄食品の賞味期限・価格等の問題もあり賞味期限の長い物、低価格の物も検討し賞味期限前に患者献立に組み入れ、使い回しをしながら無駄のないよう保管、災害時に備えています。今後は帰宅困難者や職員への対応を含め、病院全体の問題として取り組んで行きたいと考えています。また、現在3病院とも備蓄庫が入院患者さんから離れたところにあるので患者さんに近い所に保管できたらと考えています。栄養部では、それぞれの病院で年4回の食事調査を入院患者さんに看護部さんのご協力をいただき実施しています。結果は栄養部で集計し、病棟へフィードバック、栄養部内ではその調査結果を基に患者満足度向上に向け、献立・調理・配膳方法を見直し、検討を行い改善に努めています。今後も引き続き食事調査を実施し、更なる患者満足度向上に繋げて行きたいと考えています。

2. 治療の一環としての食事提供

一般治療食：バランスのとれた食事

特別治療食：対象となる疾患の治療目的に結びつく食事

3病院それぞれの病院の約束栄養箋に基づき、医師からの食事オーダーをバランスよくまた、対象となる疾患の治療に結びつく献立作成、調理・食形態等を考慮した食事提供を行い、病状の早期回復・早期退院に繋がるよう努めて参ります。埼玉医科大学病院では、栄養食事ワーキンググループを中心に臨床栄養管理担当者と給食管理担当者が情報を持ち寄り患者さんの早期病状回復に向け、食べられない患者さんへの対応や小児アレルギー負荷試験の食事提供などについて検討、食事内容の充実を図っています。総合医療センター・国際医療センターでは食事提供は献立作成から食材の納品・下処理・調理・盛り付け・配膳・下膳・食器洗浄まで、すべてエームサービス社（食事提供委託会社）に業務委託しています。もちろん、献立・帳票類の確認は、病院側の管理栄養士が行っています。毎食の検食は、医師・病院側の管理栄養士・エームサービス社の職員が行い、毎月検討会を実施し食事内容の向上に努めています。今後も患者さんの満足度向上を目指し、検食を有意義なものにしていきたいと思っておりますので先生方の検食・検食簿への記載、宜しくお願い致します。

3. 適時適温での食事提供

3病院建設された年代の違いもあり、病院の食事提供方法もそれぞれに違いがあります。埼玉医科大学病院では、平成26年6月13日までは西館地下1階にある栄養部の厨房で調理された料理を配膳車で南館配膳室まで食器も含め搬送、南館配膳室にてベルトコンベアーで個人毎にトレーセットして患者さんの元へ食事を届けていました。6月14日朝食より、以前より使用されていた西館1号機エレベータを地下2階まで降ろしていただき、本館2階と地下通路で結ばれたことと栄養部の一部改修工事も終了したことにより、西館地下1階栄養部で調理された料理をその場で個人毎にトレーセットまで行い、全入院患者さんへ届けることができるようになりました。このことにより適時適温に対する意欲も高まり、温かい料理は温蔵庫へ冷たい料理は冷蔵庫に入れ、試行錯誤しながらみんなで知恵を出し合い、適時適温配膳に向けて取り組んでいます。先程お話し致しました食事調査で、旧配膳方式と新配膳方式との食事温度調査を行い、今回の変更がどのように食事の温度に影響したか調査し、今後の食事提供に役立てていきたいと考えています。国際医療センターでは、平成19年4月の開院当初より全入院患者さんに温冷配膳車を導入し、食事は厨房内にあるベルトコンベアーで個人毎にトレーセットされ

て、温かい料理は65℃、冷たい料理は5℃にセットされた温冷配膳車に収納され、各階のパントリーに運搬されそこで電源を繋げてその温度を維持し、喫食時間に合わせ配膳されます。従って適時適温での食事提供がされていると評価されています。総合医療センターでは、総合周産期母子医療センターは先程お話ししました温冷配膳車で運用されていますが他はまだの現状です。今後は本年11月に完成予定の救命救急棟への食事提供にも温冷配膳車の導入を考え、配膳ルート・温冷配膳車の設置場所等、関係者の方々と協議しています。救命救急棟が完成し現在の救命救急センターが引っ越した後、病棟改修工事が行われるとお聞きしています。栄養部も厨房を含め老朽化が進み、改修の必要性について、建設企画室・施設課に相談、改修の必要性ありとの判断で堤病院長・諸田事務部長の了解をいただき厨房改修に向け検討させていただいています。

病棟改修に合わせて全病棟に温冷配膳車の導入を検討し、適時適温で患者さんの元へ食事が届けられるよう考えています。実現に向け、建設企画室・施設課・その他関係者との定期打ち合わせや厨房業者との打ち合わせ、他施設の見学等も行い参考にさせていただいています。今後はエームサービス社（給食委託会社）も含め更に検討を進めて参りたいと考えています。何卒ご理解ご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

4. 栄養管理による病状の早期回復、早期退院

個人栄養指導では、埼玉医科大学病院・総合医療センターでは、糖尿病・腎臓疾患・脂質異常症・肥満・高血圧等の指導が多く、国際医療センターでは、術後食・心臓疾患の指導が多いといった特徴があります。それぞれの病院の特徴を踏まえ、各種疾患に対して専門的な指導ができるよう症例検討会の実施やスキルアップ勉強会をそれぞれの病院で企画し情報の共有や各自のスキルアップの向上を目指しています。3病院間で連携を図り、相互に参加可能にして情報の提供に努めています。

集団栄養指導では、埼玉医科大学病院では糖尿病教育入院・母親学級の患者さんが多く、総合医療センターでは腎臓病教室・糖尿病教室の患者さんが多いといった特徴があります。集団指導では、一度にたくさんの患者さんに合わせた指導が出来るよう、進めて行きたいと考えています。国際医療センターでは、現在集団栄養指導は行っていないが必要性があれば検討して参りたいと思います。今後も積極的に医師、患者さんに働きかけ栄養指導の増加に繋がればと期待しています。管理栄養士が関わるチーム医療では、それぞれの病院の特徴で関わっていないものもありますがNST（栄養サポートチーム）・RST（呼吸ケアチーム）・摂食嚥下チーム・褥瘡回診・緩和ケア回診・

糖尿病教育入院・糖尿病透析予防チーム・病棟カンファレンス・病棟会議等に参加しています。多職種の一員としてチーム医療に参加し、栄養状態を評価しその患者さんの栄養状態を改善させ、早期回復・早期退院に繋がることを願い、今後も積極的に参加して行きたいと考えています。少人数ではありますが、出来るだけ病棟での栄養管理にも力を注いで行けるよう取り組んで参ります。新規事業としてチーム医療の一つ在宅栄養指導実施に向け、医師・看護師・管理栄養士で検討して参ります。チーム医療に必要な管理栄養士になるためには各自スキルアップの向上を目指し院内外での研修会や講演会、勉強会等に参加するなど自己研鑽も必要だと考えています。管理栄養士研修・マナー教育・勉強会等実施し、コミュニケーション能力を磨き、相手の理解力に合わ

せた指導が実践できるようにしたいと思います。相手に合わせ、フードモデルの活用、文字の大きさ、声の大きさ等に気配りし、笑顔で分かり易い言葉での栄養管理に努め患者さんから信頼される栄養管理を目指します。

5. 職員の意見として

栄養部職員の意見として、将来への夢と希望を載せて入院中の患者さんや外来に来られた患者さん、そのご家族等を対象としたレストランを設置し栄養指導に結びつける。高齢化に伴い家庭でも治療食を必要とする人の増加が見込まれます。地域のニーズに応えるため病院経営でのセントラルキッチンシステムの構築等が挙げられている。今後の社会情勢、診療報酬の改定と時代の変化に対し活動して参ります。