



芙蓉会社内報
平成24年6月発行

やすらぎ



医療法人社団 芙蓉会

ふよう病院

芙蓉ミオ・ファミリア町田

グループホームあおぞら

千葉芙蓉病院

きゃらの樹ケアセンター

6月院内研修会報告

感染対策について 院内感染ラウンドのチェック項目とその根拠

感染対策委員会 発表者 福司師長

当院の感染担当者会では2ヵ月に1回集まり、感染対策の学習をし、各病棟での感染対策の状況を報告し合い情報を共有しています。また、2ヵ月に1回、ラウンドをする病棟、部署を決めて、院内感染防止の院内ラウンドを実施しています。

* 院内ラウンドの目的

- ・日々の感染対策の遵守を観察し、現場での問題点を明らかにする
- ・職員に感染対策の意識付けをする

* 院内ラウンドのチェックポイント

1. 環境のチェック
2. 標準予防策実施状況のチェック
3. 注射準備・実施の際の強化ポイント
4. 感染経路別予防策実施状況チェック



* 院内ラウンドの方法

- ・担当の委員がラウンドをする病棟、部署に行き院内感染防止の院内ラウンド点検表に基づきチェックし点検
 - ・表に記入（出来てない場合その場で指導）
- ↓
- 担当委員でミーティングをし問題点を抽出
- ↓
- 点検報告書記入
- ↓
- 病棟にフィードバックし問題点があれば指導

* チェック項目とその根拠

近年、EBM (evidence-based medicine)=「根拠に基づく医療」という言葉が盛んに使われるようになってきました。1990年代にアメリカ、マクスター大学の医師デヴィット・サケットにより「根拠に基づく医療」が提唱されました。実際にどのくらい有効であるのかということを経験研究によって計測し、こうした科学的根拠を参考にしながら診察するということが標準的な考え方として広く普及していきました。

感染に関するEBMとは、文献を読み、評価し、自施設のデータを持ち、これらより実施可能な感染対策を検討することです。次のページに挙げたものがEBMに基づいた12のチェック項目です。

EBMに基づいた12のチェック項目

1. 感染性廃棄物は院内の規定に従って適切に分別できているか？
2. 鋭利器材廃棄容器にリキャップした針が入っていないか？
3. 薬品保冷庫は整理整頓され清掃が行き届いていて患者用飲食物と区別されているか？
4. 患者様のベッド柵、床頭台、ドアノブは清潔が保たれているか？
5. 流し周りの水跳ねがなくシンク内は清潔が保たれているか？
6. ペーパータオル、プラスチック手袋などは水跳ねによる汚染がないように置かれているか？
7. 器材洗浄で使用したスポンジ、ブラシなどは使用后、洗浄と乾燥を確実にしているか？
8. 職員用冷蔵庫内は整理整頓され清潔であるか？
9. ケアが終了し手袋を外した後は、流水と石鹼または擦式消毒用アルコールでの指導消毒を行っているか？
10. 手洗いのタイミングを理解し、必要な時にしているか？
11. 定期的に換気をしているか？
12. 咳エチケットを実施しているか？

感染対策の目的は介護・福祉・医療に関連する現場で働く人々と、これらの人々からサービスを受ける人々を無用な感染から守ることです。一度院内感染が生じると、病院の信頼を失うばかりか、ケアワーカー・看護師の業務量が増えると同時に精神的ストレスも増えます。病院経済にとっても大きな負担を強いられる結果になります。したがって、感染に対する強い認識を全ての部署が一貫してもって業務に当らなければなりません。患者様の安全を守ることが医療の質保証につながります。





今年も6月末に、食堂の天井まで届く大きな笹が届き、ご入居者の皆様と一緒に短冊に願い事を書きました。

七夕当日は、例年通りあいにくのお天気でしたが、昼食ではきれいに盛り付けられた七夕行事食を召し上がって頂きました。

ですので、只今ご入居者、スタッフ一同練習中です。割ったスイカの他に綿あめ、かき氷もご用意させていただく予定です。7月30日14時から3階食堂で行いますので、ご家族の皆様もお誘い合わせのうえ、奮ってご参加下さい。



七夕が終わった後は、夏祭りの準備が始まりました。ご入居者の皆様と、スタッフも仕事の合間をぬって少しずつ飾りを作り、各フロアに飾り付けています。居室を出て、食堂に行くたびに飾りが増えていき、祭りの日が近づいていくことがわかります。

当日は、魚釣りや宝引きを楽しんでいただき、スイカ割りも予定しています。盆踊りもありま



きやらの樹 誕生日会

穀雨と紫陽花の美しい候となった。きやらの樹食事サービス部では今月から毎月一回、3階の喫茶コーナーにて昼食時に誕生日会を開催することになり、介護看護課の協力下第一回目は6月13日無事終了した。

揚げたての天麩羅を食された利用者様から笑顔と「おいしかった」の言葉をいただき、この会食が元気で過ごされる活力になるように今後食事サービス部として研鑽を積んでいきたい。

本日のメニュー

枝豆ごはん、味噌汁（茄子・茗荷）、天麩羅盛り合わせ、筑前煮、金時豆煮豆、果物（オレンジ）



きゃらの樹運動会実施報告

実施日：平成 24 年 5 月 30 日（水）

参加人数：100 名

（1 階 23 名、2 階 29 名、3 階 30 名、通所 18 名）

反省：

- ・全体のプログラムがあった方が良かった。
- ・パン食い競争で 1 レースに出る方の人数が多かったので、人数の調節を考なければいけなかった。
- ・玉入れに使う玉の数が多かったので調節を考なければいけなかった。



- ・移動する際のエレベーター使用が入所者様と通所利用者が一緒になってしまったので時間の調節を考なければいけない。
- ・職員の仮装応援合戦はとても評判がよく、全員が大きな声で笑ったり、手をたたいたりして楽しんでいました。
- ・運動会終了後、入所者様より「お疲れ様、ありがとう、とても楽しかったよ。」ご家族様より「準備するのに大変だったでしょ？私たちも楽しませていただきました。ありがとう」という言葉を頂きました。



こどもの日

5 月 2 日、こどもの日の行事食を作りました。献立は、赤飯・ハンバーグ・たけのこの煮物・澄まし汁・抹茶のロールケーキでした。

赤飯はすべてもち米を使い、普段のうるち米とは違ったもち米の良い香りと、食感を出しました。患者様が食べやすいように炊くときに水分を多めにしたので、やわらかく炊き上がりました。こどもの日ということなのでハンバーグは手作りで、鯉のぼりの魚の形にしました。少し歪な形になってしまいましたが、いつもと違った行事食を患者様が見て、季節を感じてもらえたかったので良かったと思います。

ただ、キザミ菜やミキサー菜だけは刻んだり、ペースト状のまま提供することになってしまっ

たので残念でした。次回からはキザミ菜やミキサー菜の食事に対してどうすれば見た目が良く、より食べやすい食事を提供できるのか工夫をして改善していきたいです。

千葉芙蓉病院栄養科



食べやすい食事づくり 研究試作料理名 茄子のみぞれ甘酢かけ (20人分)



- 茄子・・・1kg
- 大根・・・1kg
- 砂糖・・・50g
- 酢・・・100 c c
- 塩・・・少々
- みりん・・・50 c c
- 片栗粉・・・20g
- 油・・・少々
- あさつき・・・1束



- 作り方 (1) 茄子は二つ切りにし、皮に包丁目を入れて少しの間水に浸す。
- (2) 切り口に片栗粉をつけ、油を敷いたフライパンで蒸し焼きにする。
- (3) 大根おろしを作り水気を軽くきって、砂糖・酢・塩・みりんで味付けする。
- (4) (2) の茄子に甘酢の大根おろしをたっぷりかけ、あさつきを散らす。

工夫した点など 茄子に切り目を入れ軟らかさをだし、食べやすい大きさにしました。味付けはこれからの暑い季節に合わせ、さっぱりとした味付けにしました。

感想 全体的には美味しく仕上がっているが、やや硬い。多少酢がきつい甘味があり、濃い味が好きな高齢者には好かれるかもしれない。ミキサー菜になると特徴がなくなってしまうのが残念だが、酢の味が薄くなるので食べやすい。

千葉芙蓉病院 食事サービス部 大野

食べやすい食事づくり 試作料理名 茄子のグラタン風 (20人分)



- 茄子・・・2kg
- 玉ねぎ・・・300g
- 鶏肉・・・200g
- シチューベース・・・300g
- 牛乳・・・300 c c
- ピザ用チーズ・・・適量

- 作り方 (1) 茄子、玉ねぎは千切りにし、鶏肉と共に油で炒める。
- (2) シチューベースを牛乳で溶かし、(1) の中に入れ煮る。
- (3) バットに入れ、その上からピザ用チーズをのせてオーブンで焼く。

工夫した点など これから旬の茄子を使い、洋風にアレンジしてみました。

感想 味がしっかりしていて美味しかったが塩分が強く感じた。ミキサーになると更に味の濃さが増す感じがした。パン食には合うと思う。アイデアはいいが見た目が良くない。彩りに明るい色があると良いと思う。

千葉芙蓉病院 食事サービス部 小石川

運動会レク



5月23日に運動会レクが開かれました。当日は天候に恵まれ患者様方は外で昼食をとることができました。栄養科ではお弁当をつくりました。

献立内容は、2種類のおにぎり・鮭のムニエル・ミートボール・厚焼卵・青菜のお浸し・澄まし汁です。

鮭のムニエルは、刻み菜・ミキサー菜・芙蓉B食に、ソフト食のスームスグルメ鮭を使用し、普段は刻まれていたり、ペースト状の食事を食べられている患者様に、食材そのものの姿で提供できるようにしました。

付け合せのトマトとブロッコリーは一度ペースト状にし、それを寒天で固めたものを、刻み菜・ミキサー菜・芙蓉B食へ付けました。ただミキサーにかけてトロミを付けたものより、寒天で固めることで見栄えが良くなりました。

患者様からソフト食の鮭が好評だという声を聞き、嬉しかったです。今は常菜の提供数が少なく、ほとんどミキサー菜を提供している状況ですので、これから常菜はもちろん、ソフト食により力を入れ、患者様に喜ばれる食事づくりをしていきたいです。

千葉芙蓉病院栄養科

