



芙蓉会社内報
平成24年11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

ふよう病院
9月院内研修会報告

医療事故とその対応について

医療安全推進委員会

医療事故、医療過誤の定義

医療事故・・・医療従事者が行う業務上の事故の内、過失が存在するものと不可抗力によるものの両方を含めたもの

医療過誤・・・医療従事者が行う業務上の事故の内、過失の存在を前提としたもの

五大医療過誤

(1)人違い (2)輸血違い (3)左右違い・臓器違い
(4)異物残置 (5)ハイリスク薬の誤薬

事故発生後の医療機関の対応

医療事故被害者の気持ちとして代表的なものは、真実を伝えて欲しい、過誤を認め謝罪して欲しい、真相究明に尽くして欲しいなどが上げられ、法的行動をとった理由としては、怒りを感じたから、過誤を認めさせたかったから、納得いく説明が欲しかったからと続く。近年、医療に対する期待と関心が高まってきた事、医療の不確実性が理解されてない事、患者の権利意識の向上が背景にあると思われます。

この様な状況下で、医療機関の対応としては、医療事故被害者のおっしゃる事を傾聴し二

ーズを把握し気持ちを吐き出して貰う。その上で、医療者に過誤があった場合が明らかであれば謝罪する。事故原因や過失の有無が明確で無い場合は原因が分らない事を伝えた上で、相手側の感情に配慮した対応をする。この際、謝罪は先延ばしにしないよう留意する。

まとめ

結局のところ日々の中で、患者様、家族様と十分なコミュニケーションを持ち、信頼関係を築いておく事が訴訟にまでならない為の鍵である。



個人情報とは

個人情報とは、特定の個人を識別できる情報の事を言う。氏名・性別・生年月日・住所の他に、職業・所得・財産・家族状況・健康状態など個人にかかわる全ての情報を意味する。他には携帯電話の番号、勤務先、指紋、住民票コードなどが該当。但し、前記のどれかに該当しても個人を特定する事が出来なければ個人情報には該当しない。

個人情報保護法

同法は、H15.5成立、H17.4施行。生存する個人を限定・対象としており、故人の情報は含まれない。但し、故人の情報から遺族の特定に繋がることがあるので注意が必要。

医療・介護施設における個人情報

診療録・処方箋・看護記録・介護記録・検査所見記録・X線写真・照射録、紹介状、調剤録、ケアプラン、サービス提供にかかる計画・記録、事故報告書、診療情報提供書

* 当院では医療保険と介護保険の書類が混在するので5年保存、年一回計過分を破棄。

* 当院では法律施行時に指針・取り扱い方針を作成し、管内に掲示するほか、新規入院手続きの際に、書面にて個人情報の利用目的、取扱いを説明の上、署名・捺印をもって同意を頂いている。

まとめ

受付業務に携わっている者としては判断に苦勞する事もありますが、以上の決まりに従って対応する日々です。医療事故と同様、患者様家族様に対する誠意ある対応を日々積み重ねる事によって信頼して頂けると信じ精進しております。



昼食バイキング

芙蓉ミオ・ファミリア町田

秋色深まり、ホームから見える山々の紅葉も華やかに色づくこの時期に、毎年恒例の「昼食バイキング」が食卓に彩りを添えました。ご入居者様により楽しんで頂くために、スタッフが手作りの「お品書き」を作り、栄養科もこの日のために旬の食材を使ったメニューを考え、準備します。

この日は、五感で味わっていただくために、色や、香り、盛り付けや器にもこだわり、大皿に沢山のお料理が盛られると、より一層おいしそうで食欲も湧いてくるようです。舟に盛られたお刺身は毎年人気のお品です。テーブルに、お料理を並べている途中で、おいしそうなお料理を目の前に待ち遠しくて「早く食べたいよ～」とのお声も聞かれました。

ご入居者様からは、「長芋の漬物が珍しい」「刺身の舟盛が豪華!」「食後のデザートにアイスクリームも出てさっぱりして美味しい」など好評でした。日頃は食の細かい方も、目先が変

わって食欲が増すのか、皆様おかわりをされました。笑顔で、会話も弾み、喜びと楽しみのある会食となりました。



クリスマスの飾り付け

芙蓉ミオ・ファミリア町田

外の風が冷たくなって、師走の音が聞かれる中、クリスマスの準備を始めました。ご入居者様と一緒に、クリスマスソングを流しながら、赤い帽子をかぶったり、トナカイの角を付けたりして、ツリーを飾りました。今年は、午後の手作業の時間に、理学療法士やスタッフと一緒に長靴とツリーの壁飾りをお花紙で作りました。

ミオ・ファミリアの中はクリスマスの雰囲気いっぱい、本番のクリスマスのイベントまで、楽しみにカウントダウンです。



濃厚かぼちゃプリン

材料（6～7個分）

- 南瓜（正味） 300 g
- 牛乳 200ml
- 生クリーム 150ml
- 砂糖 50 g
- バニラエッセンス 適量
- 水 大さじ3
- ゼラチン 5g
- カラメルソースや生クリーム 好みで



作り方

- (1) 南瓜は種と皮を除き適当な大きさに切り、ボウルに入れてふんわりラップをかけ、レンジで6～7分加熱し軟らかくする。
- (2) ゼラチンを水でふやかしておく。
- (3) 分量の牛乳・生クリーム・砂糖を鍋に入れ沸騰しない程度に温める（砂糖が溶ければOK）。火を止め(2)のゼラチンを加えてしっかり溶かす。
- (4) ミキサーに(1)と(3)とバニラエッセンスを入れて攪拌する。なめらかになるまでしっかりと。プリン液ができたなら漉し器で漉す。
- (5) (4)をカップに移し、冷蔵庫でしっかり冷やし固めれば完成。お好みでカラメルソースを使用してもOKです。
- (6) (簡単カラメルソース) 耐熱皿に砂糖大3・水大1を入れ2～3分レンジで加熱。お好みの色になったら熱湯大1を加え素早く混ぜる。

試作品を選んだ理由

ハロウィンが近いので南瓜を使用、ミキサー食の方まで全員に同じ形態で提供できるので試作に選びました。

評価（抜粋）

美味しい ミキサーの人も問題ない 生クリームがのっていて見た目がよい 南瓜好まないひとにもよいと思う 南瓜の風味よい 素材生かされている おやつによい 濃厚においしい 口の中で溶ける 飲み込みやすい 色どりよい 入所者様全員が食べられるのでよい 歯ざわりよい 既製品のようにであり入所者様は喜ぶと思う

やまいものごま酢

材料

- やまいも 800 g 位
- 柿 3個
- 黒ごま 適量
- 三杯酢 適量
- 酢水 適量
- 塩水 適量

作り方

- (1) やまいもは皮を厚めに剥き、酢水に漬けてあくぬきする。
- (2) 黒ごまを粗くすり（五分位またはすりごま）三杯酢とあわせてよく混ぜる。
- (3) 柿は小さめに角切りにして塩水にくぐらせておく。
- (4) (1)のやまいもは水気をふき取って小さめに角切りにする。柿も水気を切っておく。
- (5) やまいもと柿を(2)に和え器に盛り付ける。

評価（抜粋）

やまいもの食感がよい 素材は生かされている 味はよいが酢が強すぎてのどに触る 歯ざわりはサクサクと良い 酢が強いので押さえ気味にした方がよい 酢で少しむせるかもしれない 酢のにおいが強い 黒ごまが見た目よくない（白ごまに変えてはどうか）

色彩よくない 組み合わせが余りよくなく美的観念が少々不足



実施日：平成24年9月17日（月）
 開催場所：きゃらの樹ケアセンター4階
 参加人数：1階28名、2階32名、3階33名
 ／合計93名

反省

- ・出席されるご家族がどなたの入所者様の家族か職員全員にわかるようにして欲しかった
- ・エレベーターで4階へ移動する際、ボランティアの方・ご家族・入所者様達が同時に使用することになってしまい、時間がかかり行事の



開始が遅れてしまった。

その他

- ・行事を行っている中で、普段では居眠りをしていた入所者様が一緒に歌を口ずさんだり涙を流していたりと印象的でした。
- ・大勢のご家族の方々にも出席して頂き、とても安心しました。あるご家族の方には「色々準備も大変でしたね。私たちも楽しくすごさせて頂きました」という言葉を頂き、職員一同とてもうれしく思いました。



10月25日毎年恒例の地元「松丘中学校生徒会」のボランティア訪問がありました。年に2回のこの訪問を入所の皆さんは心待ちにしており、今回も体を使ったゲームや世間話などで楽しく盛り上げていただきました。



実施日：平成24年10月27日（土）

参加人数：1階22名、2階33名、3階26名
合計81名

- ・4階への移動がスムーズに出来て良かった。
- ・プログラムと歌の歌詞をスライドに写した事

で、入所者様やボランティアの方は、内容も分かりやすく歌う事が出来た。

- ・安来節の踊りやハーモニカ演奏は入所者様の笑顔や反応も良かった。



スベラカーゼ餅とあずきのデザート (20 人分)

材料

- 粥 600g
- スベラカーゼ 20g
- あずき缶 1 缶

作り方

- (1) 熱い粥にスベラカーゼを加え、ミキサーでペースト状になるまで混ぜる。
- (2) バットに (1) を流し込み、固まるまで常温で冷ます。
- (3) あずき缶はミキサーにかけ、あんこにする。
- (4) (2) の固まったスベラカーゼ餅に (3) のあずきをかける。

工夫した点など 涼しい季節になってきたので、温かいスベラカーゼ餅にあんこをかけました。お彼岸に全ての患者様が食べられるよう、おはぎの代わりに提供したいとおもいます。

感想 お餅はすこし固めですが、なめらかでした。あずきのあんは、甘さがちょうど良くなめらかで、患者様も喜ばれるとおもいます。



ちくわと長ネギのおかか和え (20 人分)

材料

- ちくわ 10 本
- 長ネギ 300g
- かつお節 30g
- めんつゆ (しょうゆでもよい) 100 c c

作り方

- (1) ちくわと長ネギは千切りにする。
- (2) ちくわをかるく茹でて、水をきっておく。
- (3) 長ネギとちくわを合わせ、かつお節、めんつゆを加えて味を調える。

工夫した点など 長ネギは茹でずにシャキシャキとした食感を残しました。味付けはしょうゆでも大丈夫です。

感想 ちくわと長ネギの組み合わせが良い。常

菜はかつお節の味が効いていて美味しいですが、ミキサー菜は味が薄く感じた。味付けに一工夫してみてもいい。

鶏肉とブロッコリーのトマトシチュー (2 人分)

材料

- 鶏もも肉 160g
- ブロッコリー 150g
- 玉ねぎ 80g
- おろしにんにく 少々
- トマト 200g
- 酒 30 c c
- コンソメ 15g
- 水 200 c c
- 塩・こしょう 少々
- 薄力粉

作り方

- (1) 鶏肉は塩・こしょうを振り薄力粉をまぶす。
- (2) ブロッコリーは一口大に切り、トマトはざく切りにする。
- (3) 油をしいたフライパンで鶏肉を焼いて皿に移しておき、玉ねぎにんにくを加えて色が透き通るまで炒める。
- (4) 玉ねぎにトマト・酒を加えてひと煮立ちさせる。
- (5) (4) と肉をコンソメスープで煮る。スープが 2/3 くらいになるまで中火で煮る。ブロッコリーを加えて軟らかくなるまで煮る。
- (6) 塩・こしょうで味を調べて、水溶き片栗粉ですこしトロミを付ける。

工夫した点など 食べやすいようブロッコリーは崩れるくらいに煮込み、トロミを付けました。

感想 味付けがしっかりとっていて美味しく、ごはんが進むとおもいますが、患者様にはややこしょうが強すぎるとおもいます。患者様に提供するためには味の工夫と、ミキサー菜の見た目の工夫が必要かとおもいます。

