

AMCoR

Asahikawa Medical University Repository <http://amcor.asahikawa-med.ac.jp/>

看護研究集録(2018.7) 平成29年度:104-105.

食物アレルギーに関する入退院センターと栄養管理部との連携～入院前からの確実な情報共有と準備に向けて～

織田 裕子, 長澤 由香, 金田 豊子, 山内明美

食物アレルギーに関する入退院センターと栄養管理部との連携

～入院前からの確実な情報共有と準備に向けて～

○織田裕子¹⁾、長澤由香¹⁾、金田豊子¹⁾、山内明美²⁾

1) 旭川医科大学病院入退院センター、2) 旭川医科大学病院栄養管理部

1. 【はじめに】

日本における食物アレルギーの有症率は1-2%程度と推定されており、増加傾向にあるといわれている。当院においても病院食全体に対するアレルギー食の割合は、過去5年間で0.3%から0.9%に増加している。重度のアナフィラキシーショックに陥るリスクを持つ患者もおり、入院直後からの確実なアレルギー食対応が重要である。入退院センターでは、入院直後から患者の安全を保持する為、食物アレルギーについての情報を収集し、必要時医師に報告していた。しかし、実際の献立を視野に入れた情報収集は実施しておらず、患者が入院した後、栄養士が病棟で患者と面談し、詳細な情報収集をしている現状があった。そのため、入院直後からアレルギー食を提供できないケースが発生していた。入退院センターと栄養管理部が連携し情報を共有することで、入院前から食事の準備が可能となり確実な食物アレルギー対応が実践でき、患者の安全・安心につなげていけると考えた。

2. 【目的】

入院直後から確実な食物アレルギー対応が行えるよう、入退院センターと栄養管理部間で連携する

3. 【方法】

1) 食物アレルギーがある患者が来室した際の、入退院センターと栄養管理部との連携方法について検討する

2) 実践結果や入退院センター看護師及び栄養管理部栄養士への聞き取り調査から、連携の成果と課題を明らかにする

4. 【結果】

1) 連携方法の検討

これまでの実際の事例や現在の相互の記録方法について共通理解しながら、連携方法について検討を重ねた。結果、入退院センター看護師（以下センター看護師とする）が事前の食物アレルギー対応が必要と判断した場合、栄養士と

情報共有し、入院前に栄養士が患者と面談することとした。過去の実例の事例を基に栄養士と面談が必要な事例の基準、面談後の情報共有方法、医師との連携方法も決定した（図1）。また、栄養管理部で新たにテンプレートを作成し、面談結果を記録することとなった。

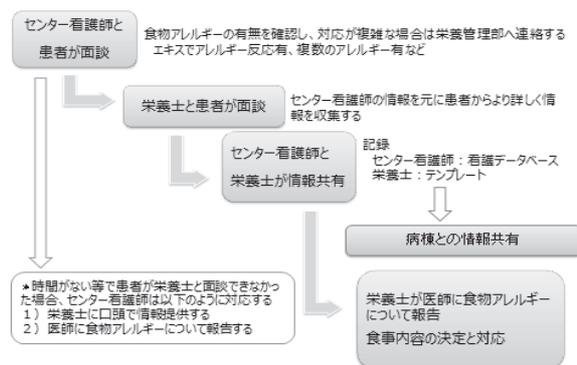


図1 入退院センターと栄養管理部との連携手順

2) 実践の結果

8月21日より栄養士との面談を開始した。10月11日までの時点で、栄養管理部との連携は10件、栄養士が入院前に患者と面談したのは8件であった。全事例について入院前からのアレルギー食対応が実施できた（表1）。また、入退院センターを利用したが、栄養士への情報提供がなく、入院後の対応が必要となった事例が2件あった。入退院センターで患者から申告がなかった事例、栄養士の面談は不要とセンター看護師が判断した事例であった。

3) センター看護師・栄養士からの聞き取り調査の結果

入院前の栄養士による面談のメリット・デメリット、連携についての意見・改善点についてセンター看護師及び栄養管理部栄養士に聞き取り調査を行った。センター看護師からは、専門的な視点からの介入で安全性が高まった、患者の反応から安心に繋がっていると感じた等メリットに関する意見が多かった。栄養士からも、メリットに関する意見が多かった。事前に献立を準備でき、入院1食目からの対応が可能となった、患者に直接詳細を確認するので不

要な制限がなくなり、患者・栄養管理部双方にメリットが生じた、当日にアレルギーが出た際の煩雑さが解消され業務の負担軽減につながった等の意見があった。（表2）

表1 栄養管理部との連携の詳細

栄養士 症状	センター看護師がとらえた内容	実際の対応
1 ○	果物、麦、小麦、そば、乳製品、キウイ、ウリ科、シソ、穀物類	アレルギー食[果物・麦・小麦・乳製品・キウイ・シソ・穀類] 避/不/禁 牛乳・ヨーグルト禁
2 無	もも、パイナップル、キウイ、トマト	アレルギー食[果物・トマト類、ケチャップ]
3 ○	冷たい麺類、サバ	入院未
4 無	サバ、牡蠣（エキスも不可）、わかび、牛乳（シチューなどの料理も不可）	入院未
5 ○	甲殻類、青魚、ブドウかんきつ類以外の果物	アレルギー食[魚卵、甲殻類アレルギー（青魚類）]
6 ○	サバ、ちか（エキス不可）、バラ科類物、まらろ397、ピーナッツ	アレルギー食[サバアレルギー]
7 ○	えび、サバ（エキスも不可）	アレルギー食[甲殻類アレルギー、サバ類]
8 ○	ピーナッツ、蕎麦	アレルギー食[ナッツ類アレルギー] そば禁 小麦禁
9 ○	蕎麦（目の前にあるだけでも嫌悪感）、さんま	そば禁 さんまは自身で除去
10 ○	納豆、鮭、生のマダロでアナフィラキシー	蕎麦 さんまは自身で除去

表2 聞き取り調査の結果

	センター看護師	栄養士
メリット	<ul style="list-style-type: none"> 専門的な視点からの情報収集が可能となり、安全性が高まった 情報収集の重複がなくなり、効率が良い 入院日の昼食から患者にあった食事を提供できる 患者から「こんなことまでしてくれるんだ」と反応があり、安心に繋がっていると感じた 栄養士に気軽に相談できるようになった 	<ul style="list-style-type: none"> 事前に献立を準備しておけるため、入院1食目からの対応が可能 当日にアレルギー食が出た際の煩雑さが解消され業務負担が軽減した 入院当日の対応がないため、病棟看護師・医師の負担も軽減している 患者本人に詳細を確認できるので不必要な制限がなくなり、患者・栄養管理部双方にメリットがあると感じる アレルギーの情報を入力することになり、情報共有が可能になった
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 患者のセンター滞在時間が延びる 	<ul style="list-style-type: none"> 面談が重なった場合、すぐに栄養士が対応できない可能性がある
意見/改善点	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士の面談が必要なアレルギーの基準をより明確化した 	<ul style="list-style-type: none"> 医師の状況についての情報が欲しい（連絡するタイミング等） アレルギーだけではなく、入院前から栄養状態を良い状態に保ち、早期退院につなげられるような連携を行いたい

5. 【考察】

食物アレルギーを持つ患者に対し、入院後直ちに適切な食事を提供することは、患者の安全を保持する上で非常に重要である。入退院センターと栄養管理部との連携を開始した後、約1.5か月間で入院前から食事の準備が必要な事例が10件あり、その全事例について入院直後から必要なアレルギー食を提供することができた。入院前から患者のアレルギー情報を把握できる入退院センターの特徴をいかし、センター看護師の食物アレルギーに関してのアセスメント、栄養士との情報共有、栄養士の面談、医師への報告と食事内容の決定・対応という一連の連携がシームレスに、効果的に実践できたと考える。さらに、栄養管理部でテンプレートを作成し、面談結果を記録し始めたことで、全医療スタッフがすぐに食物アレルギーについての情報にアクセスできるようになったという成果もみられたと考える。

聞き取り調査の結果から、アレルギー食に対する事前の準備により患者の安全確保ができたことに加え、栄養士の業務負担の軽減、職種間の情報共有による業務の効率化という成果もあったと考えた。しかし、入退院センターを利用したが栄養士と情報共有がされず、入院後にアレルギー対応がなされた事例が2件あった。うち1件は、栄養士との連携に対するセンター看護師の判断が影響していた。センター看護師、栄養士間で情報共有・評価を継続し、面談する患者の選定基準を精査していく必要がある。また、現時点では患者・病棟の反応を確認できていない。今後、患者・病棟からの意見も確認し、評価していく必要があると考える。

6. 【まとめ】

- 1) センター看護師が入院前からの食物アレルギー対応が必要と判断した場合、栄養士と情報共有し、入院前に栄養士が患者と面談することとした。
- 2) 栄養士の面談内容はテンプレートで記録されるようになり、全医療スタッフが食物アレルギーの情報を得やすくなった。
- 3) 連携開始後約1.5か月間で10件の連携を行った。そのうち、栄養士が面談を行ったのは8件で、全事例入院前からのアレルギー食対応が行えた。
- 4) アレルギー食に対する事前の準備が可能となり、栄養士の業務負担が軽減した。また、職種間での情報共有による業務の効率化という成果もあった。
- 5) 栄養士が面談する患者の選定基準の精査及び患者・病棟からの意見の確認が課題である。

【参考文献】

- (1) 厚生労働省化学研究班(海老沢元宏他)：食物アレルギーの診療の手引き 2014, <http://www.foodallergy.manual2014.pdf>
- (2) 安井有香他：病院給食における食物アレルギー対応食の実態と課題. 栄養学雑誌, 70(3)：213～218、2012年