

AMCoR

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

看護研究抄録(2022.4)令和2・3年度:54

他職種との連携による食事オーダーシステムの構築

勝見真衣

他職種との連携による食事オーダーシステムの構築

旭川医科大学病院 周産母子センター 勝見真衣

【背景と目的】

A病院産科病棟では、入院中に食事によるアレルギー症状が出現した事例を経験した。A病院では通常入院患者は入院前に入退院センターにて、アセスメントデータベースを聴取し、食物アレルギーがある場合栄養士の面談を受ける。しかし、産科病棟は助産録の観点から入退院センターを経由しないため、食物アレルギーがあっても栄養相談を受けずに入院となる。そこで、産科病棟に入院する妊産褥婦に安全な食事を提供するためのシステムを構築することにした。

【取り組み】

他部門を交え、「食物アレルギー問診票」と「フローチャート」を作成し、食物によるアレルギー症状がある場合には栄養士の面談がうけられるシステムを構築した。

【結果】

1) 開始から4ヶ月間で外来での栄養相談は46件、入院後の栄養相談は5件。

2) 取り組み後、食事によるアレルギー症状の出現はない。

3) スタッフアンケート

「患者の安全が確保される」100%、「システムの運用がしやすい」74%、「問診がしやすくなった」87%であった。「負担が増えた」と回答した32%のうち半数が「業務に支障を来している」と回答。業務改善の意見として「外来のマンパワーの確保」や、「産科に入院する患者も入退院センターを通したい」との回答が46%。

4) 患者から、制限食やアレルギー食では産後のお祝い膳が提供されないことに対する不満や怒りの声が多数聞かれ、栄養士がワーキンググループを作り制限食やアレルギー食でも産後のお祝い膳が提供できるようになった。

【考察】

問診票とフローチャートを作成し、入院前に栄養士の面談を受けるシステムを構築したことで、個々に合わせた食事がスムーズに提供でき、食物アレルギーの回避に繋がった。しかし、栄養士の面談では診療報酬は発生していない。また、産科病棟は帝王切開以外の予定入院はほとんどなく、出産などで通常とは異なる状況で入院することが多いため、助産録以外の成人共通項目については、入退院センターの活用も一つの方法と考える。

【今後の課題】

マンパワーの確保の検討、栄養相談の収益化、入退院センターの活用の検討