



特定医療法人社団

鵬友会 ニュースレター

鵬友会ホームページ アドレス
<http://www.hoyukai.org/>

第197号

発行:2022年9月15日

発行責任者:

特定医療法人社団 鵬友会

湘南泉病院の医療安全への取組み

～ 地域から信頼される安心・安全な病院を目指して ～

湘南泉病院 医療安全管理室 専従看護師長 星野 真由美



当院の医療安全管理体制は、医療安全管理室を設け医療安全対策委員会と医療安全小委員会で組織横断的に医療安全体制を整備しております。来院者、患者様と職員の安全と健康を守るため、医療事故防止に留意し、医療事故発生の際には迅速な対応をすることを、安全管理の基本的な考えとして従事しています。

私は平成26年度より、医療安全管理室の専従看護師として医療安全対策に8年間業務させて頂きました。医療安全管理室は、医療安全対策委員会で審議決定された方針に基づき、院内の安全に配慮した療養環境整備や、各種マニュアルの明文化と周知徹底、職員間のスムーズな報告、連絡、相談などの推進に努めて参りました。更に、職員同士のコミュニケーションが円滑に連携出来ることを目指して、医療事故が起きにくい環境、起きても早期に発見され被害を最小限に出来る体制づくりを小委員会のリンクスタッフと共に検討、実施、評価を行い安全管理の改善に取り組んでいます。

インシデント報告はヒューマンエラーによる思い込みや確認不足で発生します。インシデント報告の減少には未だありませんが、昨今の医療技術の進歩に伴った、タイムリーに医療安全院内研修を実施して全職員の安全意識の向上を目標に努めたことで、重大な医療事故を回避できていると思います。そこには必ず職員間のコミュニケーションと連携が大切であることも周知しています。各部署のリスクマネ

ージャーは、リンクスタッフと共に質の高い医療・看護の実践のために安全な医療環境を提供できる態勢を進めています。情報共有を強化するために院内巡視を通して医療安全の質の向上に取組み、地域から安心・安全な病院であると信頼されることを目指しております。

近年のコロナ禍に対しては、感染対策委員会が中心に感染対策を充実させて地域に密着した医療を推進しております。看護部では窮屈な療養環境下の不安を少しでも取り除けるように、毎日ベッドサイドで患者様へお声かけしながらの環境整備を意識してケアを行っています。外来受診フロアやベッド周囲環境の乱れは患者様や来訪者にご不快な印象を与えるだけではなく、転倒・転落の原因ともなります。環境整備の取組みの基本は感染下でも変わらず5S（整理・整頓・清潔・清掃・習慣）活動であり、感染対策は外来・病棟だけではなく院内全体で実施しています。また、外来でお気づきの方も多いかと思いますが、患者様のお名前確認を随所で実施しています。この取り組みは、患者様の間違いがおこらないように、ご本人であることを必ず確認をしてから検査・処置・受診にご案内する事とルールで定めているからです。ご面倒かと思いますが、ご来院の皆様へはご理解とご協力をお願い致します。交通機関で良く見かける「指差し、声だし呼称」も院内業務の中に取り入れた確認・点検を実践しています。

まだまだ課題はありますが、今後もヒューマンエラーの改善に院内全体で取り組んで参ります。

旬の食材に含まれる栄養素について



日本には四季という美しい景色があり、四季折々の旬の食材を楽しむこともできます。旬の食材は、大地のエネルギーをたっぷり含み、栄養成分が豊富で、その時期に合わせて私たちの体調を整える働きがあります。

秋は「食欲の秋」といわれるほど、美味しい食材が豊富な季節。

秋の食材は、夏の暑さで弱った胃腸を回復し、体を温めてくれる効果があります。

今回は、夏の疲れをリセットする秋の食材について、各食材の特徴と栄養素を一部紹介します。

① さつまいも



- 食物繊維がたくさん含まれており、中サイズ1本（約250g）で約6gの食物繊維を摂ることができます。食物繊維は便秘予防などの整腸作用に始まり、血糖値を抑えたり、コレステロール値を下げたりと、さまざまな健康効果がある栄養素です。

② かぶ



- かぶには多くの栄養素がバランスよく含まれていますが、特筆すべきはβ-カロテンの量です。β-カロテンは強力な抗酸化作用を持つので、老化やガンの予防が期待できます。また、体内で必要な分だけビタミンAに変換されるため、目の健康維持や免疫力アップにも効果的です。

ただし、注意してほしいのがβ-カロテンは葉の部分に含まれているということです。かぶは余すことなく丸ごと食べましょう。

③ かつお



- カツオは旬が2回あり、春に獲れるものは初鰹、秋に漁獲するものは戻り鰹と呼ばれます。餌をたっぷり食べた戻り鰹は脂がたっぷり乗っていて、旨味が倍増しています。そのため、戻り鰹はトロ鰹とも呼ばれています。カツオは栄養も非常に豊富で、良質なたんぱく質や鉄分がたっぷり含まれており、特に注目すべきはアミノ酸の種類と量です。カツオはアミノ酸スコアが満点の食材です。

④ 秋刀魚



- 読んで字のごとく秋を代表する魚といえば秋刀魚です。秋刀魚はビタミンB群やミネラルなども多く含んでいますが、特に豊富なのはDHAとEPAの2つ。DHAは記憶力向上や認知症予防など、脳の働きを活発にする効果があります。EPAは血液をサラサラにしたり、中性脂肪を減らしたりするので、生活習慣病予防に効果的です。

DHAとEPAは青魚に多く含まれていますが、その中でも秋刀魚の含有量は群を抜いています。しかも旬の時期は特に栄養価が高くなるので、積極的に食べたい食材の一つです。

今回は秋の食材について紹介しましたが、これから秋が深まるにつれて紅葉などが美しい季節になりますので並木道を散歩してみるのも良いかもしれません。

旬の食材をうまく取り入れて食事の楽しみと健康を両立していきましょう！

※秋はキノコ狩りの季節ですが、食用キノコと見た目が似ている毒キノコが山には普通に生えています。食用のキノコと確実に判断できないキノコは採らないようにしましょう。

6月以降、8月1日までに「中田中央公園（泉区）」「舞岡公園（戸塚区）」「瀬谷市民の森（瀬谷区）」で猛毒キノコ【カエンタケ】が発見されました（管理者により撤去済み）。触れるだけでも炎症を起こす場合がありますので、子どもと遊ぶときは気を付けましょう。