

職場紹介 series 6

Q. 医療安全管理室とはどんなことをしているところですか？

A. 患者さん、職員の安全を守るために日々たくさんの活動をしています。

活動内容をご紹介します。

①インシデント報告とその対応

あらゆる部署からインシデントレポートが集まります。レポートやデータの処理は専門の事務の方々に協力していただいています。レポートから状況を確認し、必要に応じてカンファレンスで検討しています。病院全体で情報共有が必要な場合は、全職員へ伝達をしています。

②医療安全カンファレンス

さまざまな職種で週に1回カンファレンスをしています。職種の違いによる様々な視点で意見交換し、再発防止策を考えています。

③患者窓口相談

1階入り口付近に患者さんからの相談に対応する窓口を設置しています。気になることがありましたらお気軽に職員へ声をかけてください。

④医療安全ラウンド

さまざまな職種でテーマを決めて月に1回程度院内をラウンドしています。転倒してしまった患者さんに対してはラウンドを通じて、患者さんや病棟看護師と一緒に再発予防に取り組んでいます。

⑤職員研修の企画・運営

医療安全に関する研修を実施しています。毎年、病院職員が100%受講しています。



参加メンバー：医師・看護師・薬剤師・放射線技師・検査技師・臨床工学技士・栄養士・理学療法士・専門職

⑥病院間医療安全相互チェック

連携している病院同士で医療安全の体制や課題について1年に1回チェックしています。

連携病院 / 国立病院機構グループ・大町総合病院・上田病院・東御市民病院・丸子中央病院



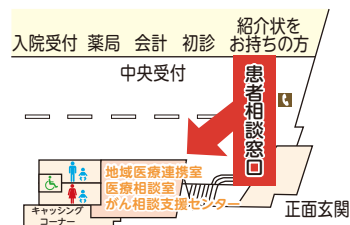
医療安全ラウンドのようす②
リハビリとも一緒に話し合いをしています。
右手前：理学療養士（リハビリ）

医療安全ラウンドのようす①
患者さんの様子を話し合っています。
左：認知症看護認定看護師



筆者：
医療安全管理室
前医療安全管理係長
高遠文恵

《患者窓口相談はこちら》



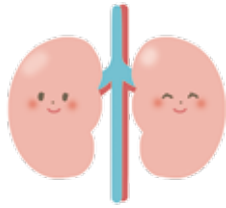
【相談時間】 8:30 ~ 17:00
【電話番号】 0268-22-1890
【場所】 病院1階 患者相談窓口



"腎臓" と "薬" の関係

腎臓とは、どんな臓器？

腎臓は背中側の腰骨の上のあたりに左右1個ずつあり、握りこぶし大の大きさ(約150g)で、そら豆のような形をしています。



腎臓の主な役割は？

1. 身体で作られた老廃物をろ過して、尿として排泄します。
2. 体内の水分量やミネラル(ナトリウム、カリウムなど)の調整をしています。
3. 赤血球の産生や血圧の調節に必要なホルモンを作っています。

慢性腎臓病(CKD)って知っていますか？

腎臓の働きが慢性的に低下していく病気を慢性腎臓病(CKD)といいます。その患者さんは日本国内に1,330万人(成人の8人に1人、80歳代の2人に1人)いるとされ、新たな国民病と言われています。

CKDの症状は？

初期には自覚症状がほとんどないため気が付かないことが多いです。しかし腎機能低下が進行すると、夜間の尿回数が増える、むくみなどの症状が出てきます。

検査値から判断できる腎機能は？

クレアチニン(Cre)が基準値より高いと腎臓の働きが低下していることが考えられます。またクレアチニンから計算できるeGFRは腎臓の働きの目安となりeGFR 60~100が正常範囲です。eGFRが50より小さい数値となると、腎臓の働きが通常の半分以下となっていると考えます。



“腎臓”と“薬”の関係について

薬によっては腎機能が悪い方に使うと、腎機能をさらに悪化させる場合や副作用

に注意が必要となる場合があります。そのため腎機能が低下しているときには、鎮痛薬、糖尿病薬、抗菌薬や抗ウイルス薬など多くの薬で用量調整が必要です。

患者さんの腎臓を守る地域の取り組み(CKDシール)

腎機能に応じて適切な用法・用量を守るとは、腎機能の保護や副作用の軽減において大切になります。上田薬剤師会と協働し、2024年1月より腎機能低下(eGFR60未満)の患者さんを対象にお薬手帳にCKDシールを貼る地域の取り組みが始まっています。かかりつけ薬局・薬剤師をもち、お薬手帳を上手に活用しましょう！



CKDシール

以下の2種類を用意しています。

1 上田城東虎口櫓門



2 真田赤備兜



春になり、ポカポカとした陽気になってきました。皆様、いかがお過ごしでしょうか？

温暖な気候になると多くなるのは細菌性の食中毒です。今回は、細菌性食中毒についてと家庭での食中毒予防についてお話ししたいと思います。

細菌性食中毒はどんなものがある？

令和5年の食中毒発生率は、カンピロバクターが67.7%と最も多く、次いで、ウェルシュ菌(9.0%)、サルモネラ属菌(8.1%)、となっています。

カンピロバクターは、鶏肉の生食や加熱不足の料理の摂取が主な要因となります。

ウェルシュ菌は、100℃6時間の加熱でも死滅しない芽胞を形成することが特徴で、常温で保管された2日目のカレーやシチュー等の煮込み料理が主な要因となります。

サルモネラ属菌は、卵の殻や鶏肉に生息しており、消費期限切れの卵の使用や鶏肉の生食や加熱不足の料理の摂取が要因となります。



厚生労働省 令和5年食中毒発生事例(速報)より抜粋

食中毒の予防するにはどうしたらいい？

食中毒予防には3つの原則があります。

1. 細菌を食べ物に「**つけない**」
2. 食べ物に付着した細菌を「**増やさない**」
3. 食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」

家庭内で食中毒を予防する6つのポイント

point 1 食品の購入

- 消費期限などの表示をチェック!
- 肉・魚はそれぞれ分けて包む
- 密り過ぎないでまっすぐ帰ろう
- できれば保冷剤(氷)などと一緒に

point 2 家庭での保存

- 買ったらずく冷蔵庫へ!
- 入れるのは7割程度に
- 肉・魚は汁がもれないように包んで保存
- 冷凍庫は-15℃以下に維持
- 冷蔵庫は10℃以下に維持
- 停電中に庫内温度に影響を与える原因の閉扉は控えましょう

point 3 下準備

- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- タオルやらしゃみは清潔なものに交換
- ゴミはこまめに捨てる
- こまめに手を洗う
- 肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく
- 肉・魚を生で食べるものは刺す
- 野菜もよく洗う
- 包丁などの器具、みじんは洗って消毒
- 井戸水を使っていたら水割に注意

point 4 調理

- 作業前に手を洗う
- 加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)
- 台所は清潔に
- 電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする
- 調理を途中で止めたなら食品は冷蔵庫へ

point 5 食事

- 食事の前に手を洗う
- 盛り付けは清潔な器具、食器を使う
- 長時間室温に放置しない

point 6 残った食品

- 時間が経ち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる
- 手洗いや、清潔な器具、容器で保存
- 作業前に手を洗う
- 温め直すときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)
- 早く冷えるように小分けする

引用：家庭でできる食中毒予防の6つのポイント(厚生労働省)