

## 栄養管理科の現状と未来

新 田 多智子

キーワード：食教育による在宅支援：患者背景を大切にし雲南地域に根ざした個別栄養管理；診療補助

(雲南市立病院医学雑誌 2019; 16(1): 83-86)

### 栄養管理科業務の変遷

ここ20年の間に、保健医療行政の舵取りの影響も受けながら、栄養管理科の業務内容は大きく変化したと実感する。平成6年「基準給食」廃止、「食事療養Ⅰ」算定開始となる。「基準給食」では、適時適温給食、病棟食堂の設置、選択メニュー実施など、フードサービスの充実が求められ、ハード・ソフト整備が課題で、依頼された栄養指導と食事提供主体の給食管理が業務の中心であった。一方、「食事療養」では、食費は一部自己負担へとかわり、入院患者を「集団」ととらえるのではなく、一人一人の栄養評価・栄養管理を行うことが求められる。

具体的には、介護保険で平成17年10月に「栄養ケアマネジメント加算」、半年遅れて平成18年4月に医療保険で「栄養管理実施加算」新設となり、患者の個別栄養管理を実施する、という方針がはっきりと定められた。個々の栄養管理が疾患の治療・予防に重大な影響を与える事が認識され始めたからである。個別の栄養管理をする上で欠かせないのが、実際に患者さんに安全においしく食べていただける食事や、必要に応じて追加される様々な個別指示であるが、当院では、調理師・調理員による、迅速できめ細かな対応が可能な体制を維持しており、栄養管理科の総力を結集して、入院患者の栄養管理が実際に生きたものとなるよう業務にあたっている。2019年4月現在の調理師・調理員勤務体制は、早出5:15～14:30、日勤8:30～17:45、

遅出10:15～19:15である。院内他部署の協力があって栄養管理業務に携わることが出来ている。また、日々の患者さんとの出会いも常に学びの場でもあると感じている。

その後平成24年4月に「栄養管理実施加算」は廃止、入院基本料に包括となる。入院治療において栄養管理が必須と位置づけられ、診療補助の責務を担っている(図1)。

### 経口摂取をあきらめない

また、リハビリテーション部門の拡充、言語聴覚士や嚥下認定看護師の配置により、入院患者の「経口摂取をあきらめない」取り組みや、より安全な経口摂取といった食事形態の変更などが、細かく行えるようになった。患者さんの食事や嚥下訓練が安全に実施できるよう、科では食事の見直しを行った。刻み食が、場合によっては誤嚥を招き、危険な食事にもなり得ることを学び、試行錯誤を繰り返しながらソフト食の運用を開始した。プリン食など嚥下食の改定、ミキサー食の物性を均一に仕上げるため、とろみ調整への取り組みなど、時代に合わせて病院食に求められるものは変わってきており、それに応えるべく、患者さんのために、という一心で、院内外から様々な協力を得ながら取り組んでいる。調理への配慮をすることで、「食べること」が危険である患者さんが、食べて笑顔になって下さることは、私たちの励みとなっている(図2、図3)。

## 衛生管理と給食管理

そして、衛生面の管理も重要であり、平成8年の全国的なO-157大規模食中毒発生を受けて、平成9年3月には、厚労省により大量調理施設衛生管理マニュアル」が制定された。その後もノロウイルス等食中毒発生の事例を鑑みながら改訂され、その都度、限られた条件下でマニュアル遵守に取り組み、食事提供における衛生管理の責任を感じながら、日々改善策を模索している。病院給食は、対象者が免疫力・抵抗力の低下した高齢者や傷病者であり、また平成21年開設の院内保育所「はたるキッズ」の乳幼児給食も3食担当しており、小さなミスが重大な事故につながることを職員一同肝に銘じている。

給食管理面では、平成30年の電子カルテ新版移行を機に、個人情報への配慮と、食種分類の煩雑さの解消をめざし、院内各部署の理解・協力を得て病態別の食事名から成分コントロール別食事名に変更した。また、

朝・昼・夕別に詳細な食事オーダー可能なシステムとなり、胃瘻など経管栄養の症例で、例えば昼食のみ嚥下訓練を兼ねて経口摂取を行う場合などに対応しやすくなった。

## 栄養管理の将来

当院の患者の多くが、雲南圏域の住民であり、今後在宅・施設・病院を必要に応じて移動しながら過ごすことが多いと予測される。まさに「地域包括ケアシステム」の有効な運用が期待される。このシステム推進に、栄養・食事は鍵となる重要項目であり、雲南圏域の健康を支えるという役割を考えると、将来的には入院中の患者の食事だけでなく、地域住民が「どう食べるか」の食教育や在宅支援なども市立病院の栄養部門としての任務となるのではないかと考える。いつかその役割を果たすことも念頭に置きつつ、雲南地域に根ざした食事の提供や患者背景を大切にしたい栄養指導業務を模索していきたい。

		介護・診療報酬改定等	栄養管理科・栄養管理委員会 関連事項	
2002年			4月	ふれあい病棟(介護48床)開設・手作りおやつ開始
2003年			6月	NST(栄養サポートチーム)稼働
2004年	11月	6町村合併により「雲南市」発足	11月	オーダーリングシステム稼働
2005年	10月	【介護保険】栄養マネジメント加算(12単位)新設 【 〃 〃 】経口移行加算(28単位)新設 【 〃 〃 】基本食事サービス費(2,120円/日)廃止 →食費自己負担(基準額1380円/日) 【 〃 〃 】「経管栄養のための濃厚流動食」が療養食から除外		(給食システムも富士通からSSIに乘換え) JSPEN(日本静脈経腸栄養学会)NST稼働施設認定
2006年	4月	【介護保険】経口維持加算(28単位)新設		
	4月	栄養管理実施加算(12点)新設 訪問栄養指導料(530点)新設 食事療養標準負担額1日単位(600円/日)→1食単位(260円/食) 特別食加算350円/日→76円/食 特別管理加算(200円)廃止 選択メニュー加算(50円)廃止 「経管栄養のための濃厚流動食」が特別食加算から除外		
2007年			3月	精神科病棟50床 一時閉鎖(23年3月 閉鎖) JCNT(日本栄養療法推進協議会)NST稼働施設認定
2008年	4月	後期高齢者退院時栄養食事指導管理料(180点)新設		
2009年	4月	【介護保険】管理栄養士配置加算(12単位)廃止 【 〃 〃 】栄養マネジメント加算12単位→14単位	9月	院内保育所「はたるキッズ」開設・給食(調理・配達)開始
2010年	4月	後期高齢者退院時栄養食事指導管理料廃止		
	4月	栄養サポートチーム加算(200点)新設		
2011年	3月	東日本大震災		
	4月	雲南市立病院開設 合計281床(一般199、感染4、回復リハ30、介護48)	9月	電子カルテ稼働
2012年	4月	栄養管理実施加算(12点)廃止→入院基本料に包括化		
2013年			4月	透析予防指導管理料 350点/月 算定届け出

栄養管理科

2014年			3月	院内QC活動発表会において栄養管理科「新鮮組」最優秀賞（秋に全国大会in沖縄へ）
	4月	消費税 5%→8%		
2015年			9月	地域包括ケア病棟（当時4西）開設
			2月	火災避難訓練に合わせて炊き出し訓練実施（豚汁）
2016年	4月	栄養食事指導料130点→初回260点・2回目以降200点 栄養食事指導の対象者に、がん、摂食・嚥下機能低下、低栄養の患者に対する治療食を含める 経管栄養は特別加算食（76円/食）除外 市販の流動食を使用した経管栄養は食事療養費1割引き下げ（640円/食→575円/食）	7月	雲南市民栄養調査実施（65歳以上）
2017年			3月	本館棟オープン 電子カルテ新版稼働
			4月	栄養管理システム新版 運用開始
2018年	4月	栄養サポートチーム加算 専従要件緩和	5月	栄養サポートチーム加算 算定届け出
2019年		消費税 8%→10%		10月～3月は調理従事者の検便検査にノロウイルスを追加

図1 栄養管理科のあゆみ（平成10年～）

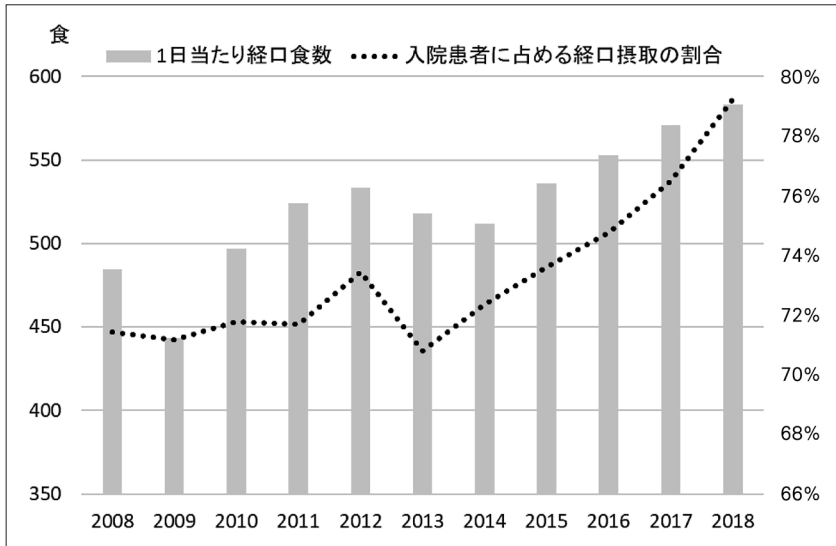


図2 1日当たりの経口食数と入院患者に占める経口摂取の割合

直近10年間の1日あたり経口食数の推移。この間、病床数の変動は無い。2008年484食/日→2018年583食/日と100食/日増えている。絶食・経管栄養が減少し、経口摂取が増えてきている。

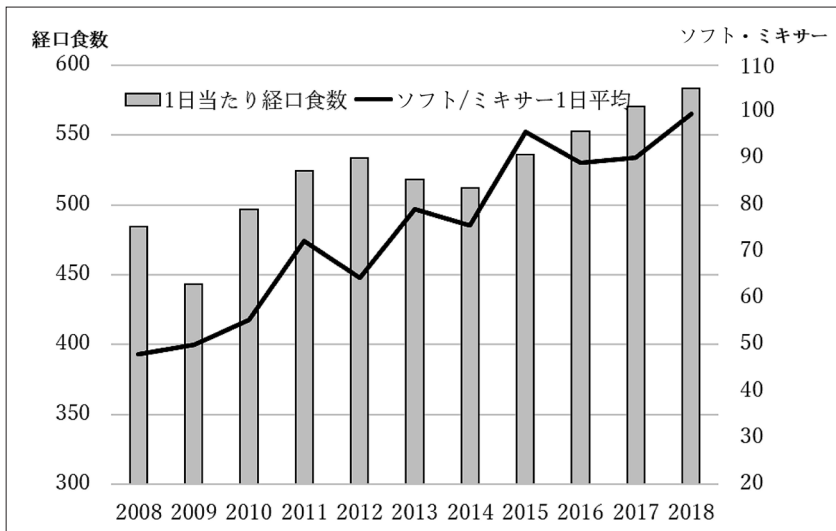


図3 1日当たりの食数とソフト食・ミキサー食数の推移

経口食数の増加には、ソフト食・ミキサー食などの、嚥下機能低下の方を対象とした食数増加の影響もある。入院患者の高齢化の一方で、経口摂取維持への意識・取り組みが増えていることの表れといえる。

Present status and future perspective of the department  
of clinical dietary in Unnan City Hospital.

Tachiko Nitta

---

Department of clinical dietary, Unnan City Hospital

Correspondence: Tachiko Nitta, Department of clinical dietary, Unnan City Hospital [96-1 Daito-cho Iida, Unnan, Shimane 699-1221, JAPAN]

Telephone: 0854-47-7500 / Fax: 0854-47-7501

E-mail: un-eiyou@hotaru.yoitoko.jp