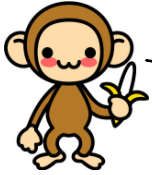


# NST NEWS



H21.2.6

当院の薬剤科にクリーンベンチができたよ！

第 19 号

当院では平成 20 年 7 月からクリーンベンチによる無菌調剤を一部開始しました。

(7/1~4 階北病棟、8/27~2 階北病棟)

栄養状態の悪い方、長期に渡って経口摂取ができない方は中心静脈栄養（以下 TPN）が行われ、体に必要な栄養素を補給しています。しかし、TPN を行う患者様は高齢や重症の場合が多く、菌に対する抵抗力が弱くなっています。微生物は微量の混在でも、保管中の条件によっては増加・増殖する可能性があり、体内においては細菌による細菌毒素等の発熱を引き起こす恐れがあります。混合調整時の微生物・異物汚染の予防のため薬剤科では**クリーンベンチ**を導入しました。クリーンベンチ内はフィルターを通して無菌化された空気が送られている為、無菌操作を行うことが可能となりました。今回は、無菌調剤の混注方法を紹介します。

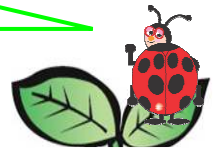


クリーンベンチ

## ①準備



“クリーン”な“ベンチ”が必要なわけやな・・・



フェイスプロフロン・手袋・マスク・帽子を使用し、異物が混入しないように準備します。

## ②作業面をアルコール消毒して

## ③混注

## ④完了



## ⑤最終、鑑査して病棟へ。

混注後は、細菌の繁殖防止のためにも、使用前まで病棟で冷所保管しています。

また混注する際は手や作業面、アンプル、混注口等はアルコール消毒を行い、混注後は混注口にキャップをして払い出す等、滅菌性を高めるよう工夫しています。

平成 20 年 12 月現在、2N, 4N での実施割合は 93% です。(TPN 処方全体の 49% に相当) オーダー締切は前日の昼までとなっており、時間外の方はクリーンベンチ導入前と同様、病棟の詰所内で混注されます。今後は 2N, 4N の実施率が 100% となることを目指し、最終的には全病棟実施が目標です。

嚥下食の改訂を検討中です

12月1日に実施した試食会では合計  
約60名の職員が参加してくれたの♪



12月1月にムース食の試食会を実施しました。試食会にてアンケートを実施したところ現行のゼリー食に対し“冷たくて食べにくい”との意見が多数ありました。逆に“温かく作ったムース系のものはのどごしが悪く食べにくい”という声もありました。これらの結果から現行の“ゼリー食”の内容を再検討する必要性を強く感じ、メンバーで検討を重ねているところです。【昼食が大幅に変更】

現行のゼリー食はゼラチンで固めているため冷たいものしか提供出来ません。そこで、最近流行の加熱可能な凝固剤を取り入れ、**おかずゼリーを温かく提供できるようにして行きたいと考えています**。ところが、おかずゼリーは“もっさり感”がありのどごしも悪いので食べにくい方もおられます。そのような患者様に関しては下記欄外に示しているような食べ易い食品への差し替えを随時行うことを検討しています。

今のところ下記の案を考えています。(赤字：温かいもの 青字：冷たいもの)

	現行 名称「ゼリー食」	検討中 名称「嚥下食」
<b>特徴</b>	ゼラチン使用の為全て冷たいもの。	温かいものも提供できる。
<b>朝食</b>	<p>全粥ゼリー 味噌汁ゼリー 濃厚流動ゼリー</p>	<p>全粥ムース 味噌汁ムース 濃厚流動ゼリー</p>
<b>昼食</b>	<p>全粥ゼリー おかずゼリー 濃厚流動ゼリー チーズデザート</p>	<p>ブイクレゼリー エンジョイゼリー ポタージュムース ヨーグルト</p> <p>※ポタージュムースはポタージュ味の濃厚流動食を凝固剤で固めたもので、温かく提供します。</p>
<b>夕食</b>	<p>全粥ゼリー おかずゼリー 濃厚流動ゼリー ヨーグルト</p>	<p>全粥ムース おかずムース 濃厚流動ゼリー</p>

差し替え食品の例

※上記表でゼラチンで固めていないものは“ムース”と称しています。



ブイクレゼリー  
(微量元素・ビタミン強化)



エンジョイゼリー  
(熱量・蛋白強化)



プロッカゼリー  
(蛋白質強化)

のどごしにかかわらず、必要に応じて、高栄養ゼリーや微量元素強化ゼリーなどの付加も個人対応致します。

協立温泉病院・栄養管理委員会

