

いよいよ動き始めました！！

みなさん、ホームページの「がんぎネット」を検索していただけましたか？ えっ、工事中だらけだったぁ……あははは！？ 申し訳ありません。「地域住民の皆様へ」の情報は沢山集まって来ていますが、「専門職向けの研修会や講演会開催情報」が集まりません。上越地域の在宅医療にかかわる沢山の専門職の皆様、是非、病院・所属の事業所等で計画している研修会や講演会等を公開してください。そして、顔の見える関係を作っていきましょう！

情報提供は、在宅医療推進センターへ

☎ 025-520-7500

FAX 025-520-8686

Eメール：aizawa@ganginet.jp



そろそろ在宅医療地域マップがアップ
されます！楽しみに

～*在宅訪問栄養食事指導を知っていますか？*～

新潟県民医療推進協議会では、新潟県医師会をはじめ県内 29 団体が加盟し、新潟県の地域医療・介護の発展に向けて事業を展開しています。

この度、新潟県栄養士会より新潟県医師会を經由して郡市医師会に、「在宅訪問栄養食事指導」推進への協力依頼がありました。「在宅訪問栄養食事指導」は医師の指示に基づいて実施されるもので、医師の協力が必須です。

上越地域では、昨年 10 月より 6 件の「在宅訪問栄養食事指導」が実施されています。しかし、在宅訪問のできる「管理栄養士」の数が少ないことや他の職種の理解が不十分なことから、ケアプランに組み込まれることがほとんどありません。普及にはまだまだ時間がかかります。(詳しくは医師会 HP 参照)

注意！こんな事例がありましたのでお知らせします。

A 診療所の医師が、「在宅訪問栄養食事指導」指示箋を出しました。栄養士会の訪問管理栄養士は指示どおり訪問指導実施し、報告書をかかりつけ医に提出して 1 回目の訪問が終了しました。診療所の医事担当者は、医療保険請求手続きをいつも通り行いました。

後日、「医療保険請求不可」の連絡が来ました???

確認したところ

訪問栄養食事指導を受けた対象者様は、介護認定を受けていました。この場合の保険請求は、介護保険が優先され医療保険での請求は認められません。しかし、A 診療所は介護保険の指定事業所（※みなし指定事業所）の申請がなされていませんでしたので、返戻となりました。

※介護保険法の規定により、指定を受けたのもとみなされた事業所のことです

病院や医院・診療所の先生・医事担当者様、貴院・貴診療所は大丈夫でしょうか？

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1
食品の購入

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

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

point 2
家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

point 3
下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
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

生肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を
使っていたら
水質に注意

生肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4
調理

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

作業前に
手を洗う

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

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
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

食中毒かなと思ったら

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

資料提供は、新潟県立中央病院 安全管理室の感染管理認定看護師 相田清子さんからです！