



地域連携だより

2023
3月
Vol.105

当院のICT/AST活動について

今回は東大阪病院のICT/AST活動についてお伝えします。

【感染制御チーム（ICT：Infection Control Team）】

院内ラウンドの実施や、院内感染の発生率に関するサーベイランスの実施、職員の職業感染対策および健康管理、感染マニュアルの改訂など院内で起こる様々な感染症から患者さんやご家族、職員の安全を守るために日々活動しています。医師、看護師、薬剤師、臨床検査技師を中心に栄養課や放射線課、リハビリ部など多職種で構成し、組織横断的に病院全体の感染対策活動に従事しています。

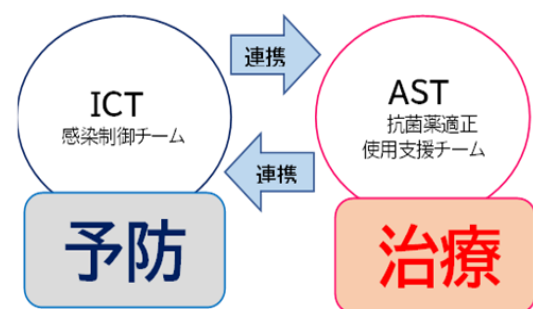
○職員研修および教育

職員の感染対策に関する意識と質の向上を図るため、年2回以上、全職員を対象に院内感染対策研修会を開催しています。薬剤耐性菌や結核など、現場で実践できる内容を含めて作成しています。

○地域医療施設との連携

地域の医療施設と連携をとり、感染対策に係るカンファレンスの開催や相互評価を行っています。また地域の診療所からの感染対策に関する相談も対応しており、地域に根差した感染対策活動を目指しています。

【抗菌薬適正使用支援チーム（AST：Antimicrobial Stewardship Team）】



医師、看護師、薬剤師、臨床検査技師で構成されたチームで、患者さんへの適正な抗菌薬使用を支援し、感染症の治療効果を高めるとともに、耐性菌の発生を抑制することも目的としているチームです。2022年9月より薬剤師が専従を務めています。早期に感染症患者を把握し、個々の患者に対して最大限の治療効果を導き、副作用をできるだけ最小限にとどめ、感染症治療がいち早く完了できるよう主治医の支援を行っています。

ASTはICTと連携をしながら活動し、ASTは感染症患者の「治療的側面」を、ICTは感染防止技術によって患者を守る「予防的側面」を担う役割を持って活動しています。

○抗菌薬使用患者の把握・ASTミーティング

広域抗菌薬・抗MRSA薬の使用症例、血液培養陽性症例、抗菌薬長期使用症例、主治医からの相談症例などをチームで検討し、その内容を主治医にフィードバックしています。

○職員研修および教育

抗菌薬適正使用推進のため、院内研修会を開催しています。研修会では、治療に必要な検査の目的や手技、適切な培養採取方法、ASTが関わった実際の症例の紹介など、より適切な感染症治療につながる内容を中心に行っています。

○アンチバイオグラムの作成

年に1回、当院での細菌検査結果からアンチバイオグラムの作成を行い、適切な治療に繋げています。

感染対策に関するご相談やご依頼がありましたらいつでも対応させていただきますのでよろしくお願いいたします。



始めてみましょう！減塩生活

健康な成人の1日当たりの食塩摂取量の目標は、「健康日本21（第二次）」では8.0g未満、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、男性で7.5g未満、女性で6.5g未満とされています。しかし、2019年に行われた国民健康・栄養調査によると、日本人の食塩摂取量の平均値は1日男性 10.9 g、女性 9.3 gと目標値を大きく上回っています。また、高血圧患者においては食塩摂取量1日6.0g未満を目標とした減塩が有効な降圧をもたらすという十分なエビデンスがあることから、1日6.0 g 未満を目標とすることを強く推奨しています。

しかし、日本人の食塩摂取量の平均値からも察せられるように、目標より多い塩分の味付けに慣れている我々にとって、減塩は食欲減退の原因となります。特に高齢者においては味覚機能が低下しているため、より味を薄く感じてしまいます。過度な減塩は食欲減退、ひいては低栄養につながるため、食欲を維持しながら減塩を行うことが重要となってきます。

成人の食塩摂取目標量

男性 7.5g未満

女性 6.5g未満

実際は……

日本人の食塩摂取量の平均値

男性 10.9g

女性 9.3g

高血圧患者の食塩摂取目標量

1日6.0g未満

まずはこれから始めましょう!! 減塩のポイント

	味噌汁・スープ	→	1日1回
	梅干し・漬物	→	1日1回
	練り製品	→	3日に1回
	麺類	→	週1回
	外食	→	週1回
	お弁当	→	週1回



上記はあくまでも目安です。
今の食生活を見直し、
塩分の多い食事の回数を減らしていく
ところから始めてみましょう！

こんな技術も開発されています

エレキソルト



エレキソルト-スプーン ※1



エレキソルト-椀 ※2

キリンホールディングスが開発・商品化を進めている食器です。この食器は本体のスイッチを入れると食品中のナトリウムイオンの動きが微弱な電流によってコントロールされ、塩味・旨味を強調することができます。つまり、この食器を利用すると、減塩食でも濃い味に感じることです。

現在「エレキソルト-スプーン」と「エレキソルト-椀」が開発されており、今年中に日本国内での発売を目指しているそうです。

※1※2出典:キリンホールディングス株式会社「電気ので、減塩食の塩味を約1.5倍に増強するスプーン・お椀を開発」
(最終閲覧日:2023年3月4日)
<https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0907.01.html>

参考までに……減塩レシピ

クックパッド 東大阪病院 減塩



クックパッドにてレシピ公開中!!



減塩煮魚・減塩おせちなど、クックパッドにて当院の減塩レシピを公開しています。
こちらのQRコードからアクセスどうぞ！