

食事オーダーに関する食事プロトコール導入 ～タスクシフト・タスクシェアへの貢献～

須藤 瑠衣

(医療法人溪仁会手稲溪仁会病院 栄養部 主任)

【目的】

日常臨床において、病態に合わせた食事の調整は患者の回復および食支援において重要であり、迅速かつ安全な食事提供が求められる。しかし食事の提供や変更は医師の指示が不可欠であるため、指示のやりとりに時間を要することも少なくない。また、医師は検査や手術、外来診療と入院患者への関わりなど多忙を極めている現状から食事オーダーに関する食事プロトコール導入を検討し、運用が適切かを検討した。

【実施方法・実施期間】

医師・看護師の協力の下、食事オーダーに関する食事プロトコールを作成し、トライアルを希望した一部の診療科に対し食事プロトコールを導入。食事プロトコールの適応数や食事変更依頼数を調査した。また、医師・看護師・管理栄養士にアンケート調査を行いタスクシフト・タスクシェアに貢献できたかを調査した。実施期間は食事プロトコール導入を開始した2023年4月から2023年12月までの8カ月間とした。

【結果】

食事プロトコール適応数は4つの診療科（循環器内科・心臓血管外科・消化器内科・放射線診断科）で食事プロトコール適応に関する入院基本指示が3491件使用され、そのうち食事プロトコー

ル適応と判断された指示は3032件であり割合は87%であった。一般食内での食事変更に関しては食事変更指示を依頼しないが、特別食にまつわる食事変更件数は813件であり割合は26.8%であった。

【考察】

食事プロトコール導入により、食事変更に関する医師への電話連絡が減少し、オーダー変更が迅速に行われた。また医師や看護師にとって栄養に関する業務移行が不安なく行え、業務負担が軽減した。更に管理栄養士や看護師は1食でも早く患者にとって適切な食事を提供することへ繋がり、業務効率も上がった。患者・病院どちらにとっても有効な取り組みであり、食事プロトコール導入による医師・看護師へのタスクシフト・タスクシェアに貢献出来たと考える。今後は全診療科に広げるべく関係部署と調整していく。

【共同発表者】

田中 智美、菅野 未希子