

2018年度診療報酬・介護報酬同時改定で栄養に注目が集まる今 栄養経営士となり日本全国で活躍を!



宮澤代表理事の講演を聞き熱心にメモを取る受講生たち

同時改定後初の栄養経営士資格認定基礎講習を開催

資格取得に向けた学習を通して 業務を変革する力を身につけよう

「栄養経営士」資格認定試験の受験要件であり、「栄養経営」という考え方や栄養経営士としての姿勢を学ぶための講習「栄養経営士資格認定基礎講習」が8月5日(日)、大阪市中央区の国民會館武藤記念ホールで行われた。宮澤靖代表理事が講師を務める講習は8月18日(土)に仙台、翌19日(日)には東京でも行われ、合計100名を超える管理栄養士が受講した。

同時改定で強まる

管理栄養士の病棟常駐

11月11日の栄養経営士資格認定試験を控え、毎年夏に開催される全国各地での基礎講習が今年も始まった。46名の受講者が集まった大阪会場を皮切りに仙台、東京と続き、9月2日(日)の福岡が最終となる。

基礎講習では、栄養

経営士に必要な能力に

始まり、院内・施設内における栄養部門の現状分析、フードサービスの状況、診療報酬改定を受けてどう動くか、業務の選択と集中、症例検討などが宮澤代表理事の講演で一日かけて行われる。

最初のオリエンテーションでは「2018年度改定を踏まえ、管

理栄養士に求められる

こと」と題して、病棟担当制ではなく病棟常駐にすべき理由や、栄養管理がなぜ必要かといったことが説明された。

現在の新しいビジネスモデルは「多職種による多数精鋭のチーム医療」であり、厨房管理をしていく管理栄養士は、栄養サポートすること(患者に早く元気になって自宅へ帰ってもらおうという付加価値を売る仕事)に変わった。

「患者さんの栄養サポートをするには、病棟に行かなければなりません。患者・利用者とのコンタクトしないとお金が取れない時代になったのです」(宮澤代表理事)。

特に今回の同時改定でその方向性が強まったこともあり、病棟で



情熱をもって取り組みれば必ず道は拓けると励ます宮澤靖代表理事

の管理栄養士の活躍がより期待されている。

医療機能分化に向け管理栄養士も情報収集を

今年4月に行われた診療報酬改定に関する説明の中で、宮澤代表理事は「医療の機能分化」について触れた。中央社会保険医療協議会が提出した資料によると、2011年には一般病床107万床、療養病床23万床あったものが、2025年には高度急性期18万床、一般急性期35万床まで減らされることになるという。

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう!

第7回
「**栄養経営士**」**2018年11月11日(日)**
資格認定試験

- 受験料: 8,000円(税込)
- 試験会場(予定): 札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡
- 受験資格: 管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は
DVD視聴による受講も可能です!

3枚組・特典映像
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 **栄養経営士**

検索



■栄養経営士 資格認定基礎講習
大阪会場のレポートより

- ◎当院では栄養管理を重視するあまりコストがかさんで問題になっています。本当の無駄が何かを栄養部門として考え、業務を区別してコア業務に絞り込むところから始めていきたいと思ひます。(病院勤務・女性)
- ◎管理栄養士しかできない栄養管理・ケアを行い、低栄養や肺炎などでの入院・治療を防ぐことでコストを抑え、収益を安定させたい。そのためには臨床栄養についてもっと学ぶ必要があると痛感した。(高齢者施設勤務・女性)
- ◎現在は業務に優先順位をつけずに行っているの、必要な業務かを分析し、優先順位を決めて業務を進めようと思ひます。(病院勤務・男性)

「急性期・回復期・療養などの複数の医療機能をもったケアミックスはありえず、それぞれの機能を明確化させ、在宅を手厚くしていくことになりまひます。特に医療にとっては大変革の時代に入ります。」

さらに2019年10月には消費税増税が控えており、診療報酬の額が今と変わらなひ以上、税金が2%上がるという事は売上が2%下がるということになる。その中で病院を経営し機能させていくためには、職員全員が問題を把握しておく必要がある。

「こうした情報に管理栄養士は弱い。でも、これからはこうしたことにも意識を向けたい」と宮澤代表理事は訴えた。

今回の同時改定について、宮澤代表理事は「ポイントを一語で述べるなら、アウトカム評価です」と言い切った。良い結果が出たらそれに対して報酬をつけるが、良い結果が出なければ減算になる。

その中で「今回の診療報酬改定では、医師の補助業務が加算になりました。アンケートによると、医師の90%が『補助スタッフがいないと業務が助かった』と回答しています。一方で栄養サポートチームはどうかと見れば、『NSTが院内にあって良かった』と言っている医師は12%だけです。これでは診療報酬は上がりません」と、宮澤代表理事は手厳しい指摘をした。

栄養経営士となり業務の分析・改善を!

「管理栄養士が介入することで患者の状態が良くなった」というアウトカムを積み重ね、蓄積されたデータを示していくことで、報酬改定での加算につながる。しかし、現実にはアウトカムを意識した業務、ひいてはデータ

の蓄積が出来ている管理栄養士がどれだけいるだろうか。

また、宮澤代表理事の挙げた例から、管理栄養士の思いと周囲の評価は必ずしも一致していないことがわかれる。

例えば、NSTとして活動するだけで満足している可能性はないだろうか。病棟にいる患者とちゃんと向き合えているだろうか。定期的に自分たちの業務を振り返って見つめ直し、分析・改善していくことが必要である。

栄養経営士の勉強をして資格を取れば、そうした業務分析や問題提起、解決などが出来るようになる。またコミュニケーションやリーダーシップなどの取り方がわかり、マネジメント能力も伸ばすことができる。院内で自分たちの活動を正當に評価してもらうためにも、必須のスキルである。

ぜひ、11月の試験に挑み、一人でも多くの栄養経営士が生まれ、日本全国で活躍してくれることを期待したい。

代表理事からのメッセージ～
管理栄養士に課せられた3つの宿題

今年3月、札幌で開催された「第3回全国栄養経営士の集い」で登壇した塩澤信良氏(厚生労働省保険局医療課課長補佐(当時))は、講演のなかで管理栄養士のこれからの課題についてふれていました。今回の基礎講習では宮澤靖代表理事が改めて内容について紹介し、栄養経営士の皆様へのメッセージを送りました。

塩澤氏が指摘した課題の1つ目は、医療施設間、医療機能間、医療・介護福祉間の相互理解・共通言語化をどのように推進していくかです。患者さんが施設を移動したときに、食べ物の名称や基準が変わるようなことはダメです。まず、この統一から着手する必要があります。

2つ目は働き方改革やチーム医療等の推進への対応です。高齢患者が増えてくるなか、これまで医師に委ねていた食事や栄養摂取について、管理栄養士が自分で考えて判断しなくては行けない時代が来ます。そうなる前に、今から準備しておく必要があるのです。

3つ目は、EBPM(Evidence-Based Policy Making:エビデンスに基づく政策立案)の流れにどの

ように対応していくか。エビデンスの作り方を塩澤氏に尋ねたところ、「査読のある学会誌で論文を書くこと」という回答を得ました。そして、次回の診療報酬改定では、管理栄養士が論文を書いてエビデンスを出せば、厚生省は中医協(中央社会保険医療協議会)のテーブルに乗せまひとも言われました。

皆さん一人ひとりが論文を書いていただければ、状況は大きく変わると思ひます。それにより、皆さんの後に続く管理栄養士を育てていくことにもつながるのです。他力本願で歴史は動きません。今回基礎講習を受講された皆さんには、今後栄養経営士となって、ぜひこの3つの宿題に立ち向かっていただきたいと思ひています。



医療と介護をつなぐ物性の共通言語を築こう

第9回 摂食・嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナー

ダブル改定を追い風にする嚥下調整食の地域連携

11月23日(金・祝) 10:00～16:30

講演1: 咀嚼機能評価と地域連携(仮) 菊谷 武先生(口腔リハビリテーション多摩クリニック院長)

講演2: 誤嚥性肺炎予防のための嚥下機能評価(仮) 藤谷順子先生(国立国際医療研究センター病院リハビリテーション科医長)

講演3: 平成30年度診療報酬改定と管理栄養士の栄養指導(仮) 増田利隆先生(厚生労働省保険局医療課)

講演4: 診療報酬改定と在宅を見据えた栄養指導のあり方(仮) 田中弥生先生(関東学院大学教授)

講演5: 嚥下調整食の地域連携推進(仮) 栢下 淳先生(県立広島大学人間文化学部健康科学科教授)

会場: 東医健保会館(東京都新宿区南元町4番地)

参加費: 会員:5,000円(税込)、その他一般:8,000円

定員: 250人 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

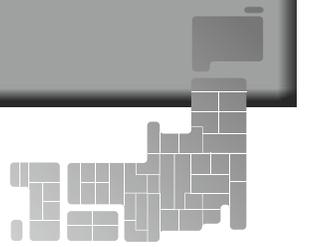
主催: 株式会社日本医療企画

くわしくは [日本医療企画 嚥下セミナー](#) [検索](#)

【お問い合わせ・お申し込み先】 株式会社日本医療企画 TEL03-3256-2885(担当:平山・原田)

支部NEWS

関東支部



【関東支部】 セミナーレポート

歯科領域と栄養分野のタッグで全身の改善を

支部研究会「栄養×歯科の連携で支える“食べる力”」

日本栄養経営実践協会関東支部では、他分野・他職種の方々を講師に招き、病院や施設の管理栄養士にとって新鮮な視点の提供を目指す研究会を継続して開催しています。7月29日(日)に開催された研究会の様をお伝えします。

歯科と栄養の双方からのアプローチが一人ひとりの“食べる力”を支える

医療・介護の領域において、口から食べることの重要性が改めて見直されているなか、管理栄養士にとっても、口腔ケアに関する理解が非常に重要になってきています。関東支部では口腔ケアとその先にある歯科との連携について学ぶことを目的に、医療法人社団三優会優歯科クリニックで管理栄養士として活躍されている道盛法子氏を講師に迎え、支部研究会「栄養×歯科の連携で支える“食べる力”」を開催しました。

道盛氏は講演の冒頭「全身疾患の上流には歯科疾患がある」と話し、残存する歯の本数と死亡率や自立度、栄養摂取量に関する相関についてデータを紹介しながら、「歯の喪失によって食べることに困りごとが起こり、全身の健康状態の悪化や免疫力低下につながる。そのことがむし歯や歯周病の原因となってさらなる食べる

力の低下を招くという悪循環になってしまう」と解説、口腔ケアの重要性を強調しました。

続いて歯周病と生活習慣の関連性について紹介しながら、BMIと歯周病悪化に高い関連があることを示し、食品に含まれる糖分量に対して注意を払うことが重要だと指摘。歯科からのむし歯・歯周病予防というアプローチと、栄養領域からの食事環境の改善に向けたアプローチの相互作用により、「健口&健康」が実現できると話しました。

グループワークでは「食べる力を支えるための最初の一步として何ができるか」をテーマに、自身の職場の状況などを踏まえての話し合いが行われました。参加者からは「まずは相手の生活環境をきちんと捉えることが必要なのではないか」「食べる力を正確に把握することが大事」などの意見が出され、有意義な意見交換が行われました。

歯科と栄養の双方からのアプローチが一人ひとりの“食べる力”を支える

講義の後半、2018年度の診療報酬介護報酬同時改定において、今後求められる歯科の在り方が明らかになってきたと述べた道盛氏。ポイント

として「かかりつけ歯科医機能の評価」「周術期等の口腔機能管理の推進」「質の高い在宅医療の確保」の3点を挙げ、連携の重要性を訴えました。

最後に道盛氏は、「病院と歯科医院の連携の重要性も高まっているが、現実にははっきりできていないケースは少ない。歯科が必要になったときに早急につなぐことが病院側には求められるが、そのときに『食べること』が一番近いところにいる管理栄養士がアンテナを立てておくことが重要なカギになる」と管理栄養士への期待を述べました。



グループワークではそれぞれの立場からの多様な意見交換がなされた

【関東支部】 セミナー案内

★10月13日(土)よりスタート!

管理栄養士ならではのマネジメント力で病院経営に貢献しよう!

石井ゼミ「栄養経営人財養成講座」開催!

専門職としてのスキルを学ぶ場所はあっても、「経営」を学ぶ機会はなかなかないもの。関東支部では、病院におけるマネジメント研修の第一人者である石井富美先生(多摩大学医療・介護ソリューション研究所フェロー)を講師に迎え、管理栄養士ならではのマネジメントのあり方に焦点を絞った研究会を開催します。今回の研究会のねらいについて、講師を務める石井先生にお話を伺いました。

管理栄養士のスキルを病院経営に活かすことで活躍の幅は大きく広がる

管理栄養士の皆さんにとって、患者さん一人ひとりに対する「栄養ケアマネジメント」はとても身近なものであり、そのプロセスはしっかりと身につけていることと思います。問題点を把握し、立案したプログラムを実施しながらモニタリングし、その評価を行ってプログラムを修正していく、という大まかな流れだと思えますが、その考え方や進め方は、実は病院の経営においてもまったく同じです。

栄養経営士の皆さんには、そういった管理栄養士として自然と身につけているスキルが、実は病院経営のなかで活かせるという認識を持っていただきたいと思っています。それが「経営の視点を持つ」ということです。そのうえで、「経営にとっての栄養ってなんだろう?」という視点を持って病院全体のことを考えていくと、活躍する範囲も大きく広がるはず

です。栄養部門であれば、食品メーカーや配食事業者ともお付き合いがあると思います。食は生活そのものですから、入院や入所の方々だけではなく、近隣の住民の方々にも日常の栄養管理という視点で関わっていくこともできるはず。企業の方々との協力しながら地域の方々の食生活を豊かで安全なものにしていく取り組みも、地域に根ざす病院にとってとても大きな活動になりますし、専門職のアウトリーチとして食の分野はとても期待されているところ

です。「やってみたいけど何からやればいいのかかわからない」という方もいらっしゃると思いますが、そんなときにまずは紙1枚、企画提案書を書いてみるだけでプロジェクトが動き始めることもあります。どういう内容で、誰に向けて書けばいいのか、今回のゼミではそんなところから学んでみる機会を提供できればいいのかなと考えています。また、ゼミのなかでは、ワークの1つとして「地域で子ども食堂を立ち上げるとしたら?」という課題を取り上げてみようかと考えています。1つの新しいプロジェクトをどうやってスタートして、どう進めていくのかということを実験してみることで、自身の職場で活かせるスキルを学べるのではないのでしょうか。

参加される皆様に「経営」をもっと身近に感じてもらえるようになり、「自分たちが関わっていくべきことなんだ」と思っただけだったら嬉しいですね。皆様の参加をお待ちしています。



石井富美先生
(多摩大学医療・介護ソリューション研究所フェロー)

■「石井ゼミ」～栄養経営人財養成講座～

【日程とカリキュラム】

第1回 10月13日(土)

「栄養部門マネジメントの基本」

- ・医療機関&介護施設における栄養部門および管理栄養士への期待
- ・病院経営の全体像と医療政策の流れとそのなかで栄養部門に求められること

第2回 11月3日(土)「栄養部門マネジメント戦略」

- ・情報&データ管理と効果的な活用、モニタリング
- ・自部署の事業計画書・予算計画の作り方と進捗管理

第3回 12月1日(土)

「栄養部門組織力向上のポイント」

- ・コンプライアンスとガバナンス
- ・人材育成とコミュニケーション
- ・プレゼンテーション～他職種・管理職・院長との交渉のポイント

【時間】14:00～17:00(各回共通)

【定員】40名

【会場】日本医療企画ニッセンセミナールーム

【受講料】会員:10,000円(税込・全3回)

※各回参加は4,000円

一般:20,000円(税込・全3回)

※各回参加は8,000円

【講師】石井 富美氏

(多摩大学医療・介護ソリューション研究所フェロー)

【共催】株式会社日本医療企画関東支部
日本栄養経営実践協会関東支部

日本栄養経営実践協会 情報掲示板

セミナー情報

谷口英喜先生に学ぶ

実践! 栄養管理講座in札幌

血液診断、画像診断、フィジカルアセスメントなど、谷口先生が培った臨床における栄養管理の知識、病態の見極め方などを実技を交えながら学ぶことで明日からの業務に活かせるセミナーです。

- 日 程：9月22日(土) 10:00~17:00
- 講 師：谷口英喜氏(医学博士、済生会横浜市東部病院患者支援センター長/栄養部長)
- 受講料：【当協会会員】7,000円(税込)【一般】9,000円(税込)
- 会 場：TKPビジネスセンター赤れんが前 ラベンダー(札幌市中央区北4条西6-1 毎日札幌会館5F)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画北海道支社
TEL：011-223-5125 (担当：横尾)

支部研究会情報

経営士関西支部合同研究会 甲友会の組織運営と今後の方向性

日本医療経営実践協会関西支部理事の大村武久先生にご登壇いただき、2018年度診療報酬・介護報酬同時改定から半年経過した現状と課題を交えながら、医療法人社団甲友会が展開する次世代に向けた経営戦略についてご講演いただきます。

- 日 程：9月22日(土) 14:00~17:00
- 講 師：大村武久氏(医療法人社団甲友会理事長、日本医療経営実践協会関西支部理事)
- 受講料：【当協会会員】2,000円 【一般】3,500円
- 会 場：上田公認会計士事務所セミナールーム(大阪市中央区道修町1-7-10 扶桑道修町ビル2F)
- 定 員：35名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画
関西支社(担当：喜津木)
TEL：06-7660-1761

セミナー情報

『地域栄養経営』最新号贈呈!!

ダブル改定で広がる栄養管理の医療・介護連携 重症化予防というアウトカムをめざそう(仮)

今回の診療・介護報酬改定は医療と介護の管理栄養士が連携して、対象患者の重症化予防に努めることが評価される内容となっています。そこで何をめざしてどう連携すれば良いのか、医療・介護の専門職の方々が具体例を元に説明します。

- 名古屋会場(定員100名)
- 日 程：10月20日(土) 13:00~16:30(予定)
- 講 師：水野英彰氏(目白第二病院 副院長)、三鬼達人氏(藤田保健衛生大学病院 看護長)ほか
- 会 場：名古屋サンスカイルーム(名古屋市中区錦1-18-22)
- 東京会場(定員200名)
- 日 程：10月27日(土) 13:00~16:30(予定)
- 講 師：水野英彰氏(目白第二病院 副院長)、五島朋幸氏(ふれあい歯科ごとう 院長)ほか
- 会 場：東医健保会館(東京都陳宿区南元町4)
- 受講料(両会場とも)：【当協会会員】3,000円(税込)
【一般】6,000円(税込)
- 主 催：ヘルスケア・レストラン
- 協 賛：アサヒグループ食品株式会社
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画
TEL：03-3256-2885(担当：平山・原田)

セミナー情報

たべること、だすこと研修会2 現場での摂食・嚥下、排泄、認知症支援とは?

在宅で重要な「たべること・だすこと」について、各分野での事例が多く、明日からの実践に活かせる方々を呼んで開催される講演会です。

- 日 程：10月28日(日) 10:00~16:00
- 講 師：長谷剛志氏(公立能登総合病院歯科口腔外科部長、「食力の会」代表)
小澤恵美氏(日本コンチネンズ協会理事)
高瀬義昌氏(医療法人社団至高会たかせクリニック理事長)
- 受講料：4,000円(税込)
- 会 場：池坊短期大学 こころホール(京都府京都市下京区四條室町鶏鉾町)
- 定 員：200名(先着順)
- お問い合わせ：Life is Beautiful!~医療・介護(ケア)・教育からつながる「楽」を考える会
Mail：life.is.beautiful.180212@gmail.com

第3回 全国介護福祉総合 フェスティバル in 福岡

国際化が進む日本の介護
— 国境を越えた介護文化の連携を目指して —

開催日 2018年 9月29日(土) 30日(日)

参加費 3,000円 ※9月20日までに事前登録で無料!
フェスティバル公式WEBサイト <http://www.nkfk.jp/kaigofes2018/>

会場 福岡県中小企業振興センター
〒812-0046 福岡県福岡市博多区吉塚本町9-15

主催  一般社団法人 日本介護福祉経営人材教育協会

事前登録受付中!

