

海外研修を経験して

高橋 早苗

Sanae Takahashi

NHO 旭川医療センター 栄養管理室

2015年5月4～8日まで米国カリフォルニア州ロサンゼルスにあるVA West LA Medical Center（以下VA）にて栄養士業務について研修をさせていただきました。私は今回の研修の中で、患者さんの栄養管理の手順や方法、栄養士がチーム医療にどのように関わっているのかを学びたいと考え研修に臨みました。

今年度のコメディカル海外研修参加者は3名で、その先陣をきって向かうこととなった私は、昨年の参加者にお話は伺ったものの出発の際は大変緊張しておりましたが、多くの経験ができた充実した研修となりました。

研修をさせていただいたVAでは、Registered Dietitian（登録栄養士、日本でいう管理栄養士）の業務について主にご指導いただきました。VA 栄養部門は入院患者に対する栄養管理業務、外来患者への栄養・食事指導、アメリカ全土のVAで行われている健康管理プログラム、フードサービス部門等、業務内容ごとに部門が分かれており、各部門に Registered Dietitian 8～10名程度、Diet technician（登録栄養士とは異なる資格を持った栄養業務を行う方）、事務員等が配置されておりました。また、各栄養士は院内に1～2名程度ずつの個室を持っており、業務は自室で行い、栄養士同士の連絡もメールや電話等で行っていた事が日本とは違い、印象的でした。

入院患者に対する栄養管理業務を行う部門では、入院患者に対する栄養管理の流れについて、見学させていただきました。入院されてきた患者さんは Diet technician により栄養スクリーニングが行われ4段階の栄養状態に判定されます。栄養状態に関する問題が少ない2段階を Diet technician が、重症の栄養障害がある低栄養患者2段階を Registered Dietitian が栄養管理を行うよう分担されていました。スクリーニング後、各患者の病室を訪ね問診し、身体所見等確認したのち、栄養プロセスに沿ってエビデンスやガイドラインに基づいた栄養診断・管理を行い、栄養管理計画を作成してカルテに記載することで多職種との情報共有を行っていました。お話を伺った Registered Dietitian は4つの担当病棟内において、30～40名の低栄養患者を担当し、毎日5～8名程の栄養管理計画作成や再評価・見直しを行っているとのことでした。日本の栄養管理と比べ患者1人にかけられる時間が多く、より細やかな管理を行うことができるのではないかと考えます。また、栄養管理のプロセス・マニュアルがしっかりとおり、各 Registered Dietitian が標準的な栄養管理を行っていると感じました。

また、担当の各病棟・チームカンファレンスにも参加していました。カンファレンスでは患者の状況や今後の治療方針について各職種から報告があり、栄養士

高橋 早苗 NHO 旭川医療センター 栄養管理室

〒 070-8644 北海道旭川市花咲町7丁目4048番地

Phone: 0166-51-3161, Fax: 0166-53-9184

E mail: eyou2@asahikawa.hosp.go.jp

には現在の栄養摂取状況や今後の栄養摂取等について意見を求めていました。また、経腸栄養や食事を開始する際の栄養計画の依頼等も行われていました。

外来患者への栄養・食事指導を行う部門である Registered Dietitian にもお話を聞きしました。私がお話を伺った Registered Dietitian は Primary Clinic 内の栄養管理を行っている方で、VA では、外来でも医師・看護師・薬剤師・ソーシャルワーカー・栄養士等によるチームを作り、患者が来院した際は診察・指導・面談等を一連の流れに沿って行っているとのことでした。また、医療者チームは同じブースにそれぞれの自室があり、栄養指導は自室に患者を招いて行っているとのことでした。また、日替わりで専門外来も行っており、見学した日は糖尿病専門外来が行われていました。外来開始前に各職種持ち回りで糖尿病の病態や指導等についてお互いに学ぶレクチャーを行い、職員のレベル向上にも努めています。糖尿病専門外来も医師・看護師・薬剤師・ソーシャルワーカー・栄養士等が1チームとなり、糖尿病外来を訪れた患者に必要に応じて、様々な職種がそれぞれの指導・面談等を行っているとのことでした。糖尿病外来を訪れた患者の栄養指導を実際に見学させていただきましたが、患者さんの食生活や生活環境等を伺い、改善すべき内容を提案していくことは日本で行っている栄養指導と同様であると感じました。指導を行っていた Registered Dietitian にお話を伺ったところ、低所得の方等ではスナック類やハンバーガー等のファーストフードで空腹感を満たす方が多く、体重減少や糖尿病等の生活習慣病の改善がなかなか難しいとお話ししていました。



そのような患者さんにおいても量を減らすことや種類を変更する等、出来ることか



ら改善をするようお話ししているとのことでした。

給食部門の見学もさせていただきました。VA の給食は敷地内の給食センターで作られています。クックチル方式が取り入れられており、料理を作って盛り付けし、トレーに配膳した後、カートに入れてチルド庫で保管されていました。チルド状態のままカートごとトラックで敷地内の病院や施設、ロサンゼルスから離れたロングビーチの VA 施設にも運ばれるとのことでした。病院ではトラックからのカートを受け、チルド庫に一旦保管され、その後再加熱されて患者さんの元へ届けられるそうです。給食センターで患者ごとのトレーに料理をセットしてしまうため、各食事のオーダー締め切り時間は早いですが、予備の料理も運搬し、急な変更等に対応しているとのことでした。

MOVE! という VA の Weight Management Program(体重管理プログラム)についても教えていただきました。アメリカ全体の VA 共通で体重管理を行う共通のプログラムを行っているとのことでした。健康診断等で一定の基準に達した患者について、集団オリエンテーションを行い、その後 6 か月間通所による個人栄養指導もしくは電話によるサポートを行い、体重の減量や、生活習慣病の予防を目的とされているとのことでした。豊富な資料が用意され、患者一人ひとりにあった資料を用いて食生活が改善されるよう指導し、工夫された長期的なサポートを行っているとのことでした。

5 日間の研修を通じ、VA では担当業務の深い知識や技術を元に、定められたプロセスやガイドラインに沿って専門の業務にあたっていることを感じました。これは当院での栄養管理業務においても重要であり、定められたプロセス、マニュアルがあることで、標準的な栄養管理を行うことができるのではないかと考えます。研修で学んだことを活かし日々の業務にあたりたいと考えています。このような機会を与えて下さった皆様、お世話になった皆様に感謝申し上げます。