

NSTに歯科医師連携加算が認定

歯科医師 岡田文夫 記

「栄養サポートチーム(NST)加算」(200点/週1回)は2010年度改定で創設されました。そして今回、必須ではないものの歯科医師の参加による評価が「歯科医師連携加算」(50点)として入院基本料に認められた。2006年4月に発足し、8月にスタートした本院のNSTで、2009年4月に藤見医師が委員長(当時)の時に、すでにメンバーとして参加活動していたのですが、歯科的状況(歯科衛生士は現在も活動は続けているものの、外来アポイントを削ってまで医師が参画する意味に疑問を抱いていたなど)によりその活動は中断状態のまま今日に至っていました。しかし昨今の保険改定状況は、ますます医科歯科連携の必要性が認められるようになって、▽周術期口腔機能管理料の創設(2012年度改定)▽歯科医療機関連携加算の創設(2014年度改定)―など診療報酬上の評価も進められています。病院歯科としての機能が問われてきています。

【口で食べることの重要性】

NST活動が中心となって医療・介護現場における栄養改革が行われましたが、ここに一つ重要なキーワードがあります。それはただ患者が何らかの強制的栄養管理(例えば、点滴や胃瘻栄養など)を受けるだけではなく、食べ物がうまのみこめない、または誤嚥性肺炎を繰り返すような高齢者や脳神経疾患の患者に積極的に「食べて治す」という道を提供することです。NSTでは、この「食べて治す」ということを医療者は非常に大切に考えており、重症の患者さん(Activities of Daily Living)の向上も優先しているのです。現在は、急性期医療を提供する病院からできるだけ早く嚥下評価やリハビリテーション、適切な栄養管理計画を実践していくことが推奨され、その流れで在宅や介護のスタッフに栄養管理を継続する地域システムが求められています。このように、疾病の予防や治療のみに偏りがちであった医療の現場に、「栄養管理は全ての治療の基本である」というコンセプトのもとに、多職種からなる栄養ケアマネジメントと、患者個々のADLの向上を目的とした管理システムが加わったのです。そこで再度のNSTでの活動が必要とされるに至り、大きな壁には変わりないが歯科外来との調整をやりくりして活動を再開させます。

【NSTに歯科医師が参加することの重要性】

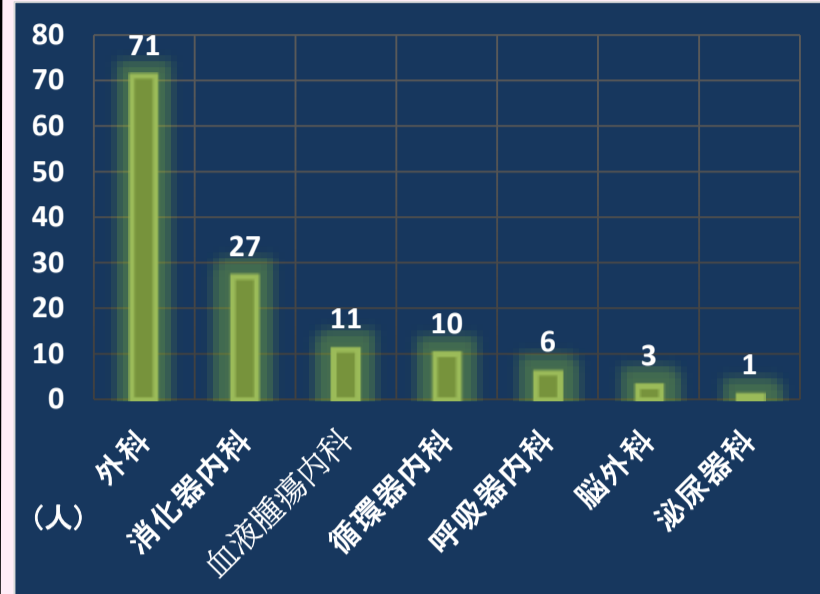
歯科医師が参加することで、「口腔内の環境が改善し、食事の経口摂取が可能となる」→「栄養摂取量が増加」→「一時退院も可能になる」などの大きな効果があることが証明されるなど、大きな効果が上がることが分かっている。具体的な行動としては

- ・NST回診時、病棟からの依頼や必要に応じて口腔内診査・口腔管理
- ・口腔管理(口腔清掃方法、口腔乾燥に対する管理、義歯の使用法など)に関して、患者または看護師などへの指導・助言
- ・歯科医療関係者による専門的な口腔管理(口腔ケア)の必要性の判断
- ・歯科治療の必要性の判断～必要に応じて応急処置、緊急性のない場合は歯科治療の依頼

以上の内容で再スタートいたします。今後ともよろしく願いいたします。

NSTの介入実績(科毎)

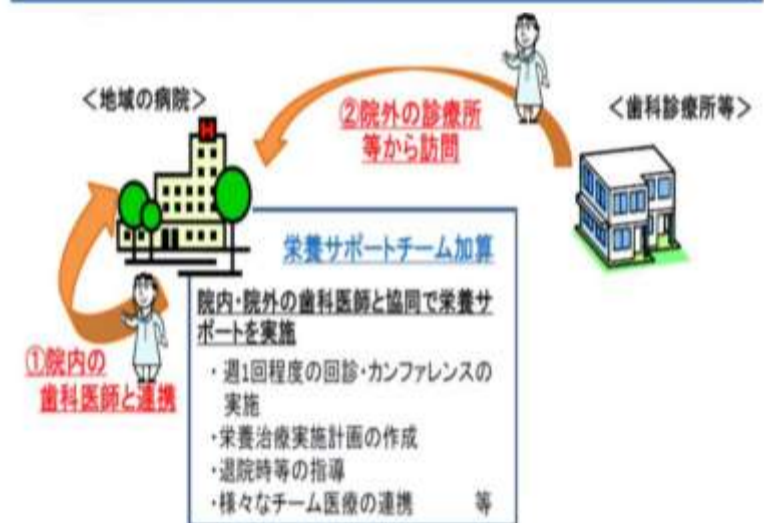
＜平成28年1月～平成28年6月＞



平成28年1月からの半年間で54人(延べ129人)の患者さんにNST介入を行いました。

NST回診は5チームで週5回、勉強会は毎月第2木曜日に開催しています。勉強会は職員ならどなたでも参加できますのでぜひご参加下さい。

歯科医師と連携した栄養サポートチーム加算の算定イメージ



彩り野菜の金平

【材料】(1人分)

さつまいも1本、人参1/2本、れんこん1/2本、いんげん5本、胡麻油大さじ1、醤油大さじ2、酒大さじ2、砂糖大さじ1.5、白いりごま適量

【作り方】

- ①さつまいもは皮が付いたまま2cm幅のいちよう切りにする。人参は乱切りにする。蓮根は1cm幅のいちよう切りにする。
 - ②①の野菜を茹でる。(電子レンジで加熱も可)
 - ③いんげんは3等分に切る。
 - ④フライパンに胡麻油を熱し、②③の野菜を炒め、砂糖・醤油で味付けする。
 - ⑤ごまを上からふりかけ器に盛り付ける。
- ※さつまいもの代わりに南瓜でも良いでしょう。



「さつまいも」は・・・。

さつまいもは食物繊維が多く、便秘の予防や解消にも有効です。

セルロースが腸を刺激し働きを活発化させるとともに、ヤラピン(切った時に出てくる白い液体)という緩下成分が、便の排泄を促進させる働きがあります。ビタミンCも豊富で、他にはビタミンE、カリウムも含まれ、美肌効果などの働きがあります。

(管理栄養士 尾関香苗)