



活動報告

今月は救急看護
認定看護師

★新人対象夜間急変時対応研修★

4月に入職した新人もそろそろ夜勤に入ります。夜勤スタッフは日勤よりかなり少ない人員であるため、新人とはいえ患者急変に遭遇すれば、一人員として対応できる知識とスキルを身につけなければなりません。

新人対象の急変時対応は4月にBLSの基礎をPUSH講習で行い、夜勤前の9月10月に質の高い胸骨圧迫と換気、安全で速やかな電気ショック(AED)を目標に演習とシミュレーション研修を行います。研修修了時には新人のみで電気ショック(AED)までを行い、チーム蘇生が行えるようになっていきます。しかし、残念なことに3~6か月で忘れてしまいます。各部署の急変対応指導者によるフォロー研修をお願いしたいと思います。



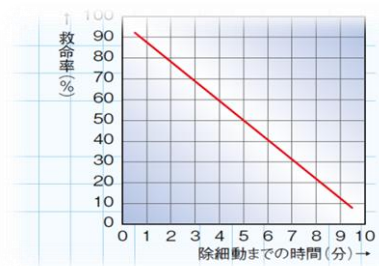
★AEDについて★

看護師でも**早期に安全に電気ショックが行える**ように病棟の除細動器がマニュアルモード対応AEDに変更になりました。電源を入れ、機械の言うとおりに行いさえすれば、一般の人でも使用することができます。それが、AEDです。ただし、全く知識がなければ速やかに、安全に行うことができません。また、効果的な胸骨圧迫がなされていないと、「ショックが必要です！」と判断されるVF/VTが継続されないかもしれません。(心静止、PEAになってしまうかも)

・**胸骨圧迫の中断時間は10秒以内**です。

この時の新人研修での検証結果では、AEDで波形の診断をし、電気ショックを行うまでの胸骨圧迫中断時間は最短で14秒でした。

マニュアルモードで行うと、胸骨圧迫中断時間は最短で8秒でした。理想をいえばこちらで電気ショックを行う方が電気ショックまでの時間と胸骨圧迫中断時間の短縮が図れますが、確実に波形診断ができること、安全に速やかに行うことができなければなりません。慣れていないスタッフはAEDで確実に!!を目標に訓練していきましょう。





認定看護師の豆知識

今月は感染管理
認定看護師

焼肉トングの使い方

食中毒は通年発生しています。集団食中毒といえばノロウイルスが有名です。しかし、腸管出血性大腸菌(0-157など)による食中毒は、死亡例も多いです。腸管出血性大腸菌による食中毒は、焼き肉店で発生することが多いです。微生物が原因となる食中毒予防は、「つけない、増やさない」ことが重要です。焼肉の場合はトングの使い方が重要です。

正しいトングの使い方

		
トングで乗せて	トングで裏返し	箸でとる

肉を焼くときのトングと箸の使い分け

	①	②	③	④
生肉を網に乗せる	} 同じトングで全部する	} トング	} トング	} 同じ箸で全部する
肉を裏返す				
肉を皿にとる		箸だけ変える	肉を返した箸でお皿に取る	
	生肉の表面に付着している菌が、トングを介して焼きあがった肉に付着して、病原微生物を食べてしまう。	生肉に触れたトングで裏返すときは、未加熱部分をつまむとさらに安全です。	未加熱部分の表面に付着している菌が箸に移ります。そのままの箸で食べると病原微生物を食べてしまう。	生肉に触った箸で肉を裏返してさらに取り分けると、①と同じく微生物を食べてしまう。

病院BBQ大会は終わってしまいましたが、トングは正しく使えていましたか？
付け合せのサラダも生肉に当たらないように注意する必要があります。

感染管理認定看護師 篠原晃子

病棟ごとの勉強会 依頼受付中！

認定看護師会では今年度より、病棟ごとの勉強会、研修を依頼を受け行うことになりました。

既存のテーマでも、看護で困っていることなどなんでも結構です！

リクエストお待ちしております！

各分野電話番号



救急看護:村上 8863

慢性心不全看護:原谷 8154

感染管理:篠原 8623

皮膚排泄ケア:大西 8397

認知症看護:藤原 8667

集中ケア:堀内 8676または
HCU1301

