

マックスシールプレス (2017年)

国際医療評価機構「JCI」より
異病院の「患者安全」「医療の質」が
世界基準として認定されました！！



■認定を目指して

約2年で病院全体を徹底改革！！



■国際規格！！患者目線の安全評価基準で
審査を受け、認定されました。

■関西の病院で初の認定取得！！

JCI (Joint Commission International) とは、「患者安全」「感染管理」「医療の質」などについて世界中どこでも通用する基準や指標をもとにした国際的な医療施設評価機構です。アメリカに本部があり、これまで世界60か国で医療施設が認証を取得しています。異病院は、2014年9月より、整形外科の中村誠也主任部長を中心とした約300人の職員が一丸となり、約2年かけてJCIの認定を目指してきました。2016年12月に4日間、アメリカから3名の審査員が派遣され、全1,146項目に及ぶ本審査が行われました。そして2016年12月19日、JCI本部から世界基準を満たしていると連絡を受け、2017年1月23日、関西初となる認定書を授与される運びとなりました。



「JCI」って、な～に??



安心して医療を受けられる病院かどうかを審査する?

JCI (Joint Commission International) とは、世界中どこでも通用する基準や指標をもとにした認証です。「患者安全」「感染管理」「医療の質」などに対する審査から成り、これまで世界 60 か国、670 以上の医療施設が認証を取得しています。

日本の医療機関の評価基準としては、「日本医療機能評価」というものがあり、現在全国の病院のうち 25% にあたる約 2200 件ほどが取得しています。しかし現場での審査を重視し、患者の安全や医療の質向上が世界基準で組織的かつ継続的に取り組まれているかを審査する

JCI の取得は国内で **18 件**、病院全体のわずか **0.2%** です。

JCI は世界で最も審査が厳しく、JCI を取得することは、世界でも一定の安全基準を持った病院として評価されます。これを通じ、患者様が病院を選ぶ際の「安心の目安」として、認知が広がることを期待しています。

■世界水準の安全評価基準で審査

2016 年 12 月 13 日～16 日の 4 日間、本国のアメリカから 3 名の審査員が派遣され、本審査が行われました。院内の管理体制のチェックだけでなく、手術室で実際の手術の様子を調査したり、患者や一般職員、委託業者にインタビューをする等、徹底的な審査を受けました。



実際の審査の様子①



実際の審査の様子②

～ JCI の評価基準（全 14 章、1,146 項目）の概要 ～

○患者中心の基準（全 8 章）

1. 国際患者安全目標
2. ケアへのアクセスとケアの継続性
3. 患者と家族の権利
4. 患者の評価
5. 患者のケア
6. 麻酔と外科的ケア
7. 薬剤の管理と使用
8. 患者と家族の教育

○医療機関の管理に関する基準（全 6 章）

9. 品質改善と患者安全
10. 感染の予防と管理
11. 組織管理
12. 施設の管理と安全
13. 職員の資格と教育
14. 情報の管理

Q & A 「例えば、どんな取り組みをしているの？」

トップクラスと言われる大規模病院でさえ、患者違いによる重大なトラブルが発生しています。医療法人マックシール巽病院では、こうした問題を防止するために、ご本人確認を必要に応じて行っており、患者様にお名前と生年月日をお聞きしています。この石橋から「安全」文化を皆様と一緒に作りあげていくためにも、ご理解、ご協力を頂ければ幸いです。

お知らせ掲示板

■ヘルスプロモーション 15:00～16:00

場 所：動きやすい服装でリハビリ室前までお越しください。

平成 29 年 2 月 18 日（土曜日） 「筋トレ教室」

平成 29 年 3 月 18 日（土曜日） 「転倒予防教室」

■豊能地域介護予防教室

場 所：医療法人マックシール 巽病院介護老人保健施設 5 階

日 時：平成 29 年 3 月 4 日（土曜日） 時間午後 3 時から

内 容：ロコモをもっと知ろう（ 転倒予防のための体操 ）

■楽しい介護予防教室

場 所：医療法人マックシール 巽病院介護老人保健施設 5 階

日 時：平成 29 年 3 月 11 日（土曜日） 時間午後 2 時から 3 時まで

内 容：病状別で考える食事の工夫（生活習慣病と食事の選択）

季節に合わせた楽しい行事食

管理栄養士 高橋直子

当施設では、普段外出機会の少ない利用者様にも、四季折々の季節を感じ、いつもと違った特別な食事を楽しんで頂きたくて、季節ごとの行事に合わせた「季節のお弁当」の提供を行っています。お出かけをした時のような華やいだ気分を、外で食べるお弁当の蓋をあける時のワクワクする気持ちを、少しでも味わってもらいたい。そんな気持ちで、春のお花見シーズンには「花見弁当」、夏の盆踊りには「夏祭り弁当」、お正月には「おせち料理」を折につめて。それぞれの季節を感じられる旬の食材を用い、見た目にも楽しんで頂けるよう彩りにも気を配っています。

11月20日に「巽フェスティバル」が行われました。写真はその日に提供したお弁当です。散らし寿司には少し豪華に刻みうなぎをトッピング。天ぷらは人気のあるえびやキスなど中心に、さつまいもや野菜のかき揚げと一緒に盛り合わせにしました。炊き合わせには木の葉南瓜やもみじ麩を、デザートには秋の味覚であるぶどうを使い季節感を出しました。寒さも増してくる季節なので、ゆずの香り温かい茶わん蒸しを添えて、「巽フェスティバル弁当」が出来上がりました。



利用者様から「とてもおいしかったわ!」「満腹やわ」など、笑顔の声を頂き、私たちの方こそ満足感でいっぱいになりました。中でも、いつもは補助食しか好んで口にされないような利用者様が「さつまいもの天ぷら、おいしいわ」と一生懸命召し上がっていたり、声掛けをたくさんしないと食事の進まない利用者様も「茶わん蒸しおいしいわあ」とおっしゃって、ご自分で進んで召し上がっていたり。「きれいに食べたやろ?」と自慢げに空っぽになったお弁当箱を見せてくれる方も。しっかりと食事を楽しんでいる姿を見た時には「本当にやってよかった」と思います。普段はなかなか召し上がることができない方でも、いつもと違う演出により食思が湧く、こういう瞬間こそ、食事の意義をととても感じます。

これからも、そんな時間を生み出せるよう、季節を感じ楽しめる演出を大切に、美味しい「季節のお弁当」の提供を行っていきたいです。