

第14回東京実技セミナー

スキルアップコース開催報告

～内容～

- ①安全に食べられるためのベッドサイドスクリーニング評価
- ②安全・安楽・自立を意図した食事介助の基本
- ③認知機能が低下した人への食事介助

～開催概要～

日時：2015年5月17日（日）

時間：9:30～15:30

場所：ラックヘルスケア株式会社 東京オフィス

アドバイザー・スタッフ：15名

受講者：29名

主催：NPO法人 口から食べる幸せを守る会®

共催：株式会社大塚製薬工場

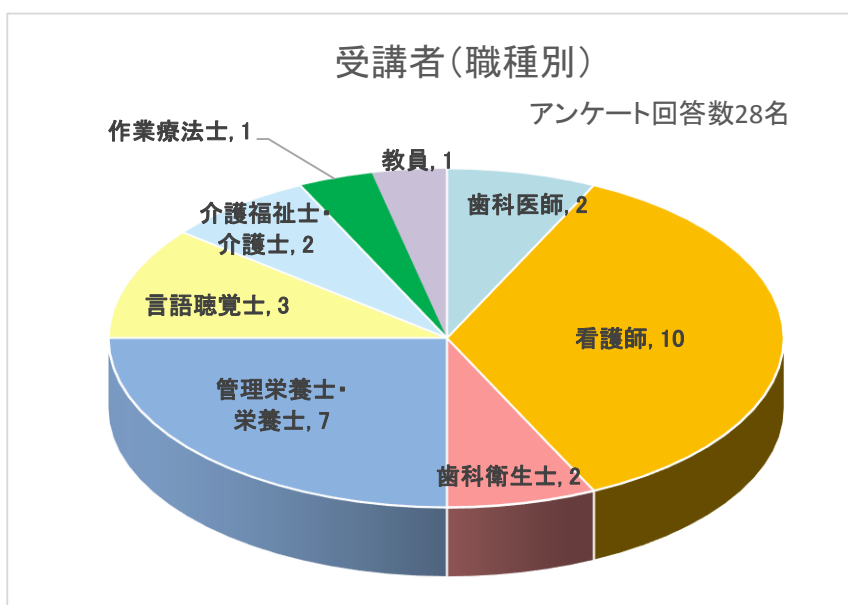
ラックヘルスケア株式会社

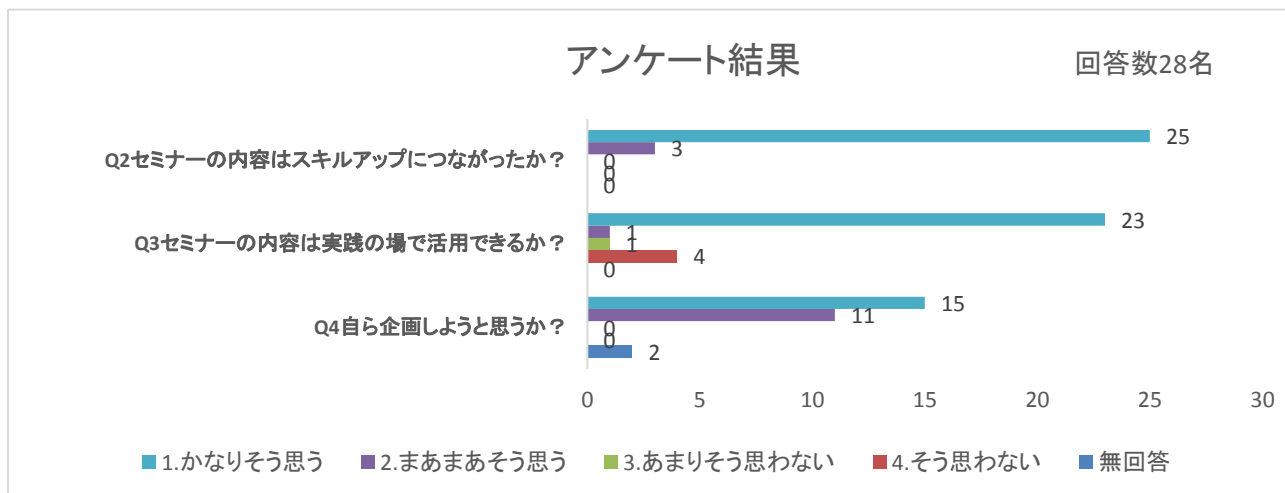
後援：株式会社クリニコ

日清オイリオグループ株式会社

渡辺商事株式会社

株式会社天柳





Q2 セミナーの内容はスキルアップにつながったか？

* 姿勢を整えると食事のし易さに大きな変化があることを知った。スプーンの入れ方や出し方、食事ペースなど学ぶことができてよかった。

* スクリーニングのやり方、シーティング、ポジショニング等普段の業務で活かせる知識とスキルを具体的に教えていただきました。日常業務に活かしつつ伝達していきたいと思えます。

* 2度目のセミナー受講でした。復習してきたつもりでしたが、大分まだ不足していることが明らかになりました。アドバイスを求められる側なので、より以上に勉強していかなければと思っています。

* スプーン介助の一つ一つでも工夫があり、こうした動作を大切にしたいと思いました。深いと思いました。

* 食介のペース、ポジショニング、食事介助の仕方など、実技を通すことで細かいアドバイスを頂くことができ、実践につながると感じました。

Q3 セミナーの内容は実践の場で活用できるか？

* 認知症の患者さんに対して理解しようとするのではなく、食べさせる事にしか気にとめなかった。理解をふかめてスムーズな食事の提供をしていきたい。

* 委託の給食会社なので、実践があまりにも無いので難しいとは思いますが少しでも自分の所属する施設に広められたらと思います。

* 入院患者様の中にも口から食べる可能性が残っている機能を引き出すスキルを学びました。食べる事に対して、姿勢の調整、視覚をうながす相手を思いやる事を常に意識して行う、スキル、スピードが大切だと思いました。

* できなくて怖いと、知らなくて怖いとは違うので、できる事を増やすことが進歩に繋がると感じました。感性を高めたいです。

* 今日講義での実習に対してのポイントがかなり分かりやすくてよかったです。

Q4 自ら企画しようと思うか？

- * 当院や看護学校の併設しているため学生も含め研修会をできればと思います。
- * ハンズオンセミナー後に院内での勉強会を提案し院長に内諾頂いており実現させたいと思います。
- * 当院のOTも前回 JSPEN のハンズオンセミナーに参加してこういうセミナーをしたいと一緒に話していました。
- * 年に3～4回諏訪地域で勉強会を開き始めました。口から食べる～と考え「口福の会」としました。もっと実践に慣れて、指導できるよう頑張りたいと思います。
- * 職場のしびりが厳しいのですが、何とか提案したいと思っています。
- * 事例として取り上げて頂いた症例に対して、提案して頂いたことを試そうと思います。

Q5 今後取り上げてもらいたい内容は？

- * 他施設への申し送りで工夫されている点
- * 困難症例への対応について
- * 実技セミナー重視がよいと思います。

～セミナー中の様子～





アドバイザー・スタッフ・受講者の皆様ありがとうございました。

