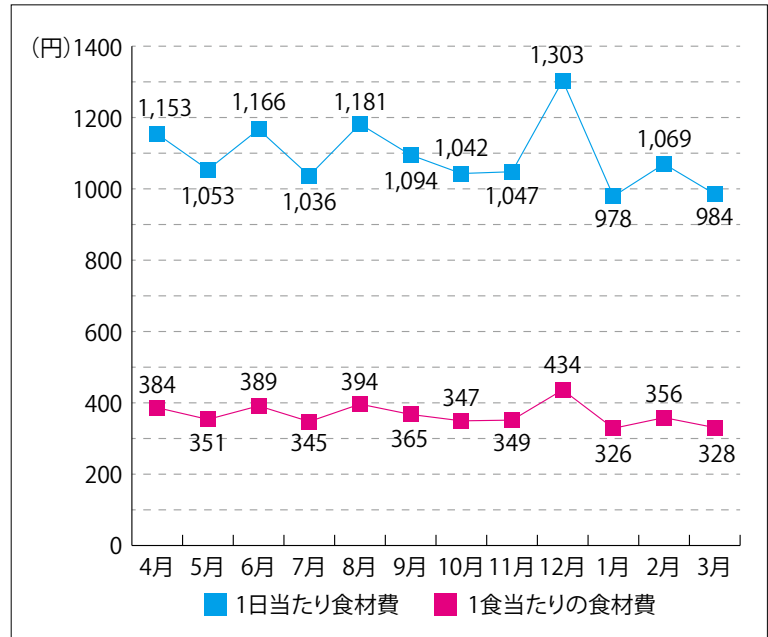


Ⅶ その他

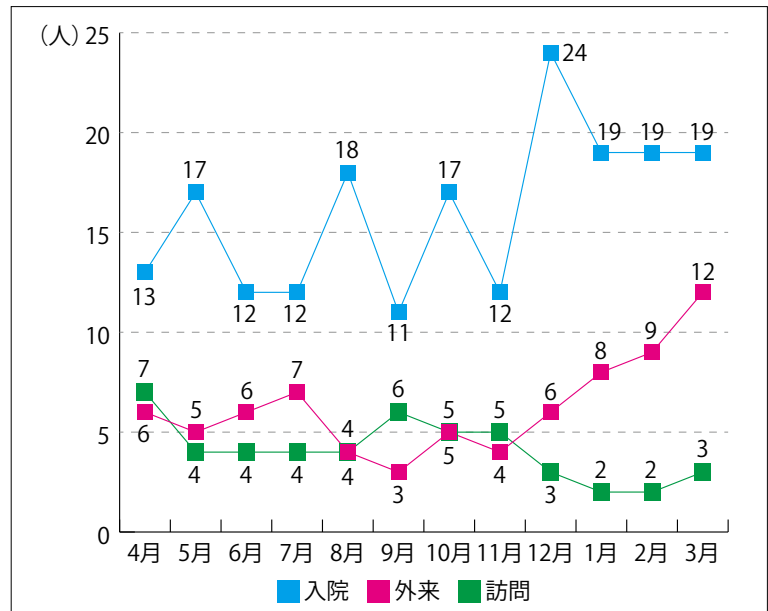
初たりハビリテーション病院
クリニカルインディケーター 2015

①患者食の食材費

病院の標準的食材費の1.2倍をかけ、献立は365日和食・洋食or中華からの選択メニューを用意し、和食・洋食の専門調理師が調理を行っています。

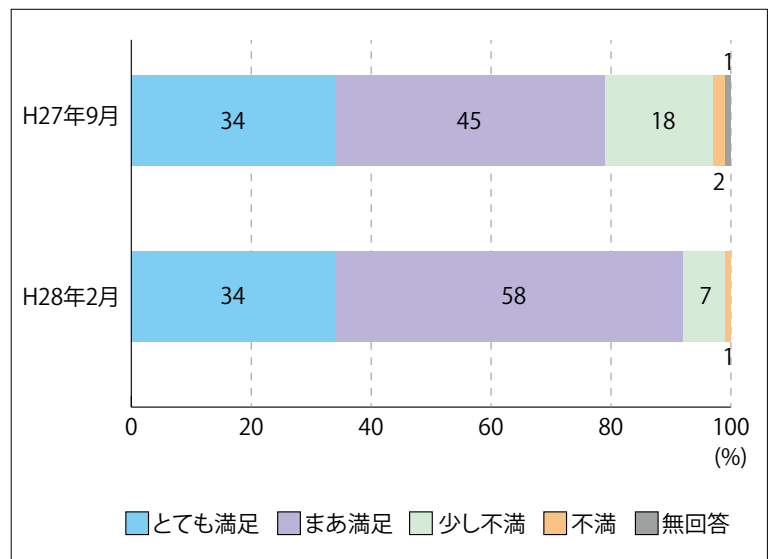


②栄養指導件数 (入院・外来・訪問)



③嗜好調査 (満足度) 結果

年に2回、経口摂取の患者さま全員に記述式でアンケートをお願いし、食事の満足度・味付け・固さ・温度・サービス等を調査する事によって、食事改善に役立てています。



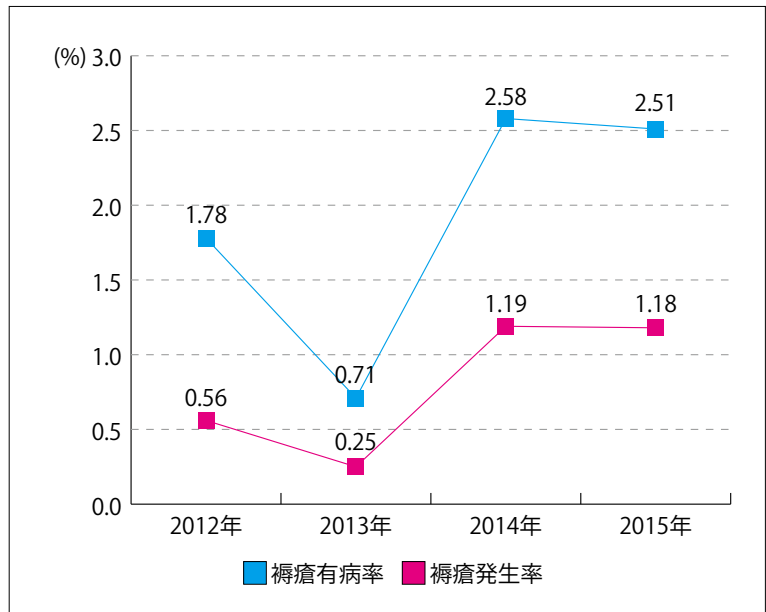
④褥瘡の発生率

褥瘡有病率算出方法：

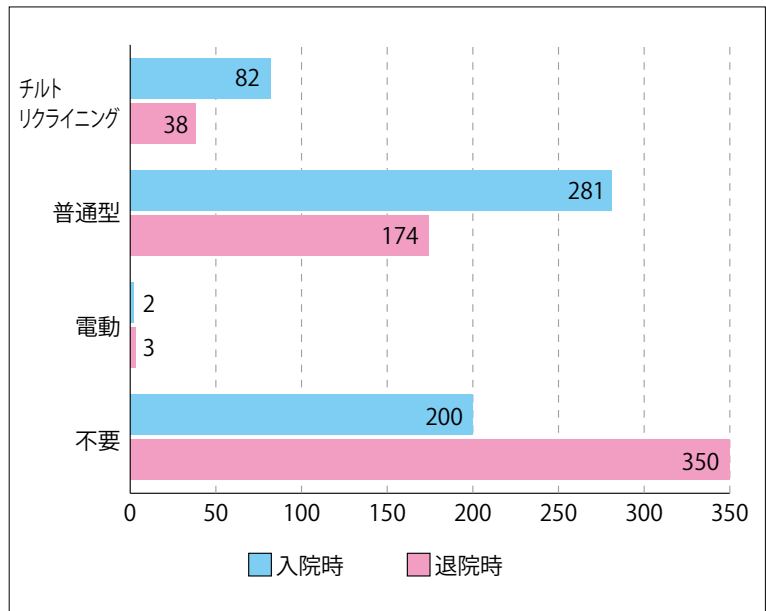
$$\text{褥瘡保有患者数} / \text{入院患者数} \times 100 (\%)$$

褥瘡発生率算出方法：

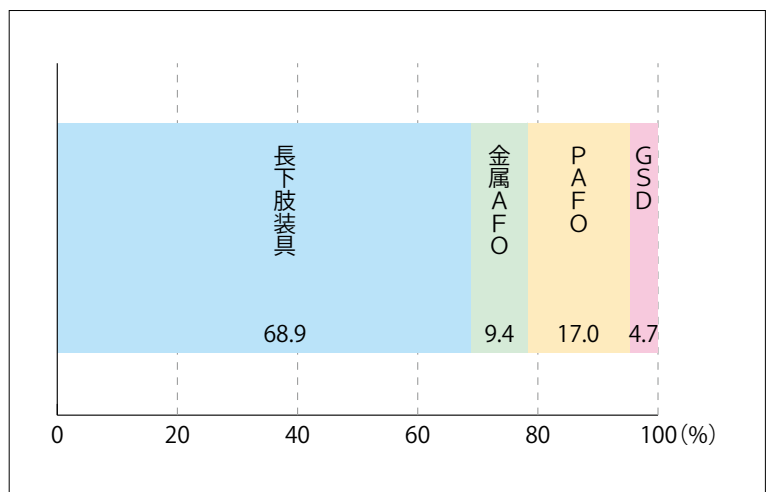
$$\frac{\text{褥瘡保有患者数} - \text{持ち込み患者数}}{\text{入院患者数}} \times 100 (\%)$$



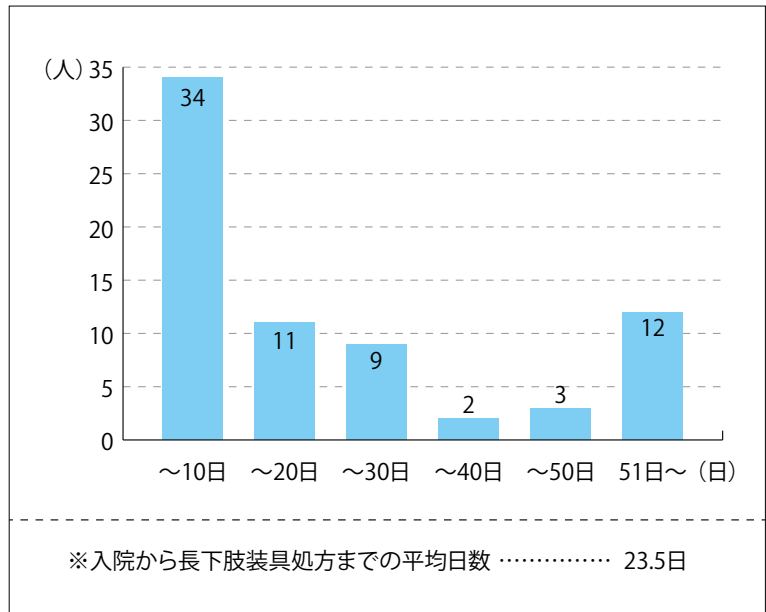
⑤車椅子使用数 (入院時・退院時)



⑥下肢装具：種類別割合



⑦下肢装具：
入院～処方日までの期間 (n= 71 人)



⑧入院時リスク対策の割合

当院では転倒予防対策として、①基準以上の人員配置、②転倒リスクの評価、③転倒予防対策の作成、④環境調整、⑤特殊コール、⑥情報共有の徹底、⑦介護指導を行っています。

入院時に 39%の方に特殊コールを設置し、ベッド低床 (4.1%)、介助バー (13.2%) 等の対策を施行しました。

