

2014年
クイーン倶楽部だより 9月号
第139号

ERNECO 有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447
URL <http://www.eco-rice.jp/>
E-mail eco-net@nekonet.ne.jp



「わかめご飯」「白飯」「かゆ風」
3通りの食べ方が選べる!

9月1日
新発売

アルファ米 わかめご飯

賞味期限5年間のアルファ米シリーズに新商品が誕生!
「アルファ米 わかめご飯」は、新潟県産うるち米と宮城県石巻市・十三浜の肉厚わかめ、国産塩のみを使い作りました。

また、わかめはアルファ米に混ぜ込まず個別で包装されているので、塩分の気になる方など、好みに合わせた味付けをすることができます。

9月1日は防災の日、ご家庭の備蓄食を今いちど見直してみたいいかがでしょうか。

賞味期限
5年間

具材別包装

スプーン付

アルファ米 わかめご飯 100g

304円 +税

賞味期限 製造日より5年間 内容量 100g(出来上がり約260g)
原材料 新潟県産うるち米、宮城県十三浜産わかめ、国内産塩

送料別

ドクター
中村の

健康
徒然記

その43

電子カルテは不備だらけだ



中村 信也(なかもらのぶや)
医学博士、東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療の医療薬膳研究の第一人者」として活躍中。

医療訴訟について弁護士から内容についての相談がきました。カバンからやたらと厚い資料を2冊ほど置いて、意見をお願いしますと帰ってゆきました。一つは厚さ12cmほどの分厚いカルテでした。

カルテは「診療録」と呼ばれ患者についての診療日記みたいなものです。日記ですから時に患者の愚痴や医師の偏見と独断を書いたりする落書帳です。個人情報塊みたいなものです。

この分厚いカルテは、約半年分の外来と入院の記録集ですが、絵もない落書きもない印刷文字だけのいわゆる「電子カルテ」です。個人情報でもない記録集です。日記で朝起きて顔を洗って、「飯食へ」と毎日書くのと先生から注意された記憶がありますが、これが延々と続いているのです。看護師さんの記録は一行ずつ洗腸をしたという羅列ですが、不思議なことには体温も血圧記録も出てきません。お医者さんと同じような記録しか出てきません。

では、何が分厚くなっているかといえば、お医者さんもお決まり文句の「レ」だけで成っています。ほとんど毎日同じ記録文です。「レ」されたところ線が引かれて消えている箇所も散見されました。

なぜ、「レ」記録集になったかと言えば、お医者さんも看護師さんも多忙で書き込む暇がないからが理由でしょう。でも、それ以上の理由として、「コンピュータに自由に打ち込める」という能力が備わっていないからといえます。手書きだと一分ですむものが電子カルテでは十倍かかります。

電子カルテの利点は、各科の診療状況と処方薬が一元化され、情報が共有されタブリ薬が避けられることです。しかし、本来のカルテは患者の状態を記録し、今後の診療を行うかということができなくなりますが、本末転倒になります。現在の電子カルテは画面を見ないで打ち込める「ドラッグ＆ドロップ」を前提としてできています。そういうお医者さんはまずいませんで、「レ」診療録になるわけです。手書き診療録を取り入れたカルテシステムの開発が望まれます。