

2015年6月19日 川崎市病院栄養管理部会 第2回研修会

川崎幸病院 管理栄養士 久米直子

『腸内フローラと医療現場でのプロバイオティクスの有用性』

講師：高橋琢也先生 (株) ヤクルト本社 中央研究所

<報告>

栄養士であるなら、腸内細菌叢の役割を理解し患者に正しく伝え無くてはなりません。今回の第2回研修会では、腸内細菌の老舗的な(株)ヤクルト研究所からの私にとって、大変興味深いテーマの講演でした。私達は今回の講演が患者、利用者さんにどのように取り入れるかが課題と感じました。

まず言葉の整理から、プロバイオティクス：腸内フローラのバランスを改善し、カラダによい作用をもたらす生きた微生物。プレバイオティクス：消化管上部で分解、吸収されず大腸の有益な細菌の栄養源となり健康を維持する。シンバイオティクス：シン＝一緒の意であり、プレバイオティクスとプロバイオティクスを一緒にしたもの。又、腸内フローラとは、腸内細菌叢と呼ばれ腸の中に住む細菌の生態系の事である。内容はプロバイオティクス(L-カゼイシロタ株)を使用し高齢者野「感染リスクの低減や術後感染症予防に役立った報告は大変インパクトがありました。

私達、栄養士は食べ物必要エネルギーをとる事も重要ですが、排便の回数や性状の確認も行い、腸内細菌叢正常化させ健康を改善、維持しなくてはならないと改めて考えさせられました。



『食中毒の発生を予防するポイント』

講師：寺嶋寿介先生 神奈川県栄養士会 副会長、当会顧問

毎年6月、食中毒発生が増加する時期に、この内容がテーマとして行われます。

内容は、「調理師読本」第一出版から食中毒の年間の推移と原因物質や施設別発生状況等近況を説明して頂き、基本的に食中毒予防の三原則①つけない②増やさない③殺す(やっつける)を常に念頭に置きながら危機管理を行わなければいけない事を認識しました。

『懇親会』

講演の後、(株)ヤクルト様のご協力の下、懇親会が開かれました。川崎管内の栄養士同士、何でも聞きあえる、協力できるよう、懇親会を通して交流ができました。

