



2020年 診療報酬改定の概要

2020年4月の診療報酬改定の、4つのポイントです。主な詳細を記載しました。

- I 医療従事者の負担軽減、医師等の働き方改革の推進
- II 患者・国民にとって身近であって、安心・安全で質の高い医療の実現
- III 医療機能の分化・強化、連携と地域包括ケアシステムの推進



1、医療従事者の負担軽減、医師等の働き方改革の推進

- ◆地域医療の確保を図る観点から、過酷な勤務環境となっている、地域の救急医療体制において救急車の受け入れ件数一定の実績を有する医療機関について、地域医療体制確保加算(520点)が新設
- ◆夜間看護業務負担軽減として、夜間看護体制加算に『夜勤後の暦日の休日確保』や『ICT、AI、IoT等の活用による業務負担軽減』などの項目が新設された。
- ◆医師の働き方改革を推進し、質の高い診療を提供する観点から、医師事務作業補助体制加算について、算定可能な病棟の拡大や評価を充実する。

2、患者・国民にとって身近であって、安心・安全で質の高い医療の実現

- ◆地域においてかかりつけ医機能を担う医療機関の評価を推進する観点から、時間外対応の要件が見直され、患者からの電話等による問い合わせに複数の診療所が連携して対応(時間外対応加算3)する場合も届け出可能。
- ◆精神障害にも対応した地域包括ケアシステムの構築を推進する観点から、精神病棟における退院時の多職種・多機関による共同指導等について新たな評価を行う。
- ◆歯周病安定期治療の対象となっていない歯周病を有する患者に対する継続的な治療について新たな評価を行う。
- ◆摂食嚥下障害を有する患者に対する多職種チームによる効果的な介入が推進されるよう、摂食機能療法の経口摂取回復促進加算について要件及び評価を見直す。

3、医療機能の分化・強化、連携と地域包括ケアシステムの推進

- ◆急性期一般入院基本料は、一般病棟用の重症度、医療・看護必要度について、急性期の入院医療の必要性に応じた評価となるよう、評価項目や判定基準を見直す
- ◆回復期リハビリテーション病棟入院料はリハビリテーションの実績を適切に評価に反映する観点から、実績指数等に係る要件を見直すとともに、日常生活動作の評価に関する取扱いを見直す。
- ◆地域包括ケア病棟は主な3つの機能をバランスよく発揮することができるよう、地域包括ケアに係る実績や入退院支援等に係る施設基準を見直す。また、同一医療機関内で転棟した場合の算定方法を見直す。
- ◆紹介状なしで受診した際の定額負担の対象範囲を現行『特定機能病院及び許可病床数400床以上の地域医療支援病院』から『特定機能病院及び地域医療支援病院(一般病床200床未満を除く。)]受診した際の定額負担の対象範囲の拡大
- ◆機能強化型訪問看護管理療養費の人員配置基準について、より手厚い訪問看護の提供体制を推進するとともに、訪問看護ステーションにおける医療従事者の働き方の観点から、看護職員の割合を要件に加え、一部の看護職員については常勤換算による算入を可能とする。
- ◆効率的な訪問が可能な同一建物居住者に対し、同一日に複数回の訪問看護、複数名による訪問看護を行う場合の加算について、評価体系を見直す

4、効率化・適正化を通じた制度の安定性・持続可能性の向上

- ◆入院前の処方薬の内容に変更、中止等の見直しがあった場合について、退院時に見直しの理由や見直し後の患者の状態等を文書で薬局に対して情報提供を行った場合の評価を新設する。
- ◆現在は2種類以上の内服薬の減薬が行われた場合を評価しているが、これを見直し、処方の総合的な評価及び変更の取組と、減薬に至った場合、に分けた段階的な報酬体系とする。



1. 床屋の渦巻き型のポール看板の、赤は動脈、青は静脈を意味します。では、白は何を意味するでしょうか？
① 白衣 ② 泡 ③ 包帯
2. サハラ砂漠の「サハラ」の意味は次のうちどれでしょうか？
① 古代 ② 永遠 ③ 砂漠
3. うなぎの「並」と「特上」の違いは、次のうちどれでしょうか？
① うなぎの産地 ② うなぎの部位 ③ うなぎの量
4. ポストの正式名称は次のうちどれでしょうか？
① 私書投函箱 ② 郵便差出箱 ③ 民間郵便物受付箱



そら豆とスナップエンドウのミモザサラ

そら豆は食感がおいしさのポイントになるので、ゆで過ぎ、焼き過ぎは禁物。ゆでる時は、塩を少し入れた湯で

材料(2人分)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| ・そら豆 8本 | A)ドレッシング |
| ・スナップえんどう 10本 | ・本みりん(煮きったもの) 大さじ1/2 |
| ・ロースハム 2枚 | ・酢 大さじ1/2 |
| ・玉ねぎ(新玉ねぎ) 1/4個 | ・サラダ油 大さじ1/2 |
| ・卵 1個 | ・塩・こしょう 少々 |



作り方

- ①そら豆は薄皮に切り目を入れて塩少々(分量外)加えた熱湯でゆで、水にさっととって薄皮をむく。
- ②スナップえんどうは塩、砂糖各小さじ1(分量外)を入れた熱湯でゆでて水に取り、冷めたら2つに割り、水気をふく。
- ③ハムは放射状に、玉ねぎは横薄切りにする。

そら豆には、食物繊維が豊富で、腸の中を綺麗にし、便通をよくする効果があります。また、ビタミンB群がとても豊富です。ビタミンB1は、糖を分解し、エネルギーに変えるのに不可欠な成分で、疲労回復作用があり、運動選手や力仕事の多い方に積極的に摂取してほしい成分です。ビタミンB2は、血行を促進する効果があり、疲れをとるのに良い成分です。少し疲れたと感じる日はそら豆を積極的にとることで元気になるかもしれません。

やさしい手仙台ケアセンター宮城野

ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>

TEL 388-8221 FAX 388-8222



【ホームページ】

