

「静脈経腸栄養ガイドライン」に基づく、経腸栄養アクセスの管理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 経腸栄養法では、経鼻チューブ、胃瘻、腸瘻などにより栄養剤を消化管へ投与する。留置期間が長期間の場合には、経鼻チューブや胃瘻が望ましく、腸瘻は用いない。
2. 栄養チューブは定期的に交換することが望ましい。栄養チューブの閉塞を予防する目的で温水などによりフラッシュすることは、感染症のリスクが上昇するため望ましくない。
3. 嚥下性肺炎を防止するためには、上半身を挙上して栄養剤を投与すること、投与速度や浸透圧などに注意して低用量から開始すること、胃内残留量のモニタリングを行うことが望ましい。
4. 栄養剤を胃内へ投与する場合には、ボーラス法あるいは持続法のいずれを用いてもよいが、幽門後へ投与する場合には、ボーラス法が望ましく、持続法は用いない。
5. 経腸栄養法では、経腸栄養投与ライン・容器の汚染防止に努める。経腸栄養剤は、細菌汚染を予防するため、可能な限り24時間以内に投与する。

正答 3

クックチルシステムに関する次の記述 a～dのうちから、正しいものを二つ選んでいるのはどれか。

- a. クックチルシステムでは、加熱調理後に食品の急速冷却を開始し、90分以内に0～3℃まで中心温度を下げてからチルド保存を行う。
- b. クックチルシステムで用いられる食品の冷却方法の一つにブラストチラー方式がある。この方式は水冷式であり、時間当たりの冷却効率が高い。
- c. クックチルシステムでは、低温で保存した食品を湯煎器などにより再加熱するが、その後の食品の品質低下は一般に、クックサーブシステムにおける調理後の品質低下よりも速い。
- d. クックチルシステムでは、調理作業のほかに、作り置きをした食品の衛生管理が必要とされることから、一般に、クックサーブシステムに比べて多くの調理担当者が必要になる。

- 1. a, b
- 2. a, c
- 3. a, d
- 4. b, c
- 5. b, d

正答 2

食事バランスガイドに関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 中高年の肥満予防を目的とするものであり、子どもは適用対象外である。
2. 何をどれだけ食べたら良いかを、「6つの基礎食品」を用いて説明している。
3. 食事のバランスの重要性だけでなく、運動の重要性も表している。
4. 1日分の摂取量を示す単位である「つ (SV)」は、80kcal に相当する。
5. 菓子・嗜好飲料の摂取の目安も「つ (SV)」で示されている。

正答 3