

MEDICAL CARE. Express

ルールの複雑化で増加。集団的個別指導の対策を!

2025年も「集団的個別指導」がスタートしている。医療における「集団的個別指導」はハイジのCM家庭教師会社を彷彿させるネーミングだが(笑)これは、厚生労働省の地方厚生局などが、個別の医療機関や保険医に対して行う指導のことである。

【主な個人指導の対象医療機関】

- ① 新規保険医療指定から6ヵ月を経過している医療機関
- ② 患者や保険者からの情報提供による個別指導
- ③ 過去に指導を受けた機関の再指導
- ④ レセプト1件当たりの平均点数が高い医療機関等



個別指導の約1ヶ月前には、地方厚生局から医療機関に通知が届く。このお伺いが届いたら、早急に事前準備をおこない対策をとるのが最善である。指導を受けるにあたって、準備が重要とコンサルは語る。

「指導に向けての、過去のカルテや、診療報酬明細書のチェック、ルールの再確認、スタッフへの周知徹底、質疑応答への備えなどの事前準備、指導、当日のあり方等気を付けなければならない点は多岐にわたります。」この個別指導で再指導が続くと、より厳格な監査、最悪の場合保険指定の取り消し、返還命令、刑事告発等、とにかく実に厄介なことになる。保険医療機関の運営において重大な危機になる前に、専門家に相談し、早急に問題点を特定し実効性のある改善策を講じることが不可欠であるといえよう。

田中コーポレーション
「集団的個別指導支援」ソリューション



お手軽自宅でアクアパッツァ

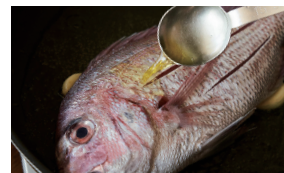
ご自宅で、炒めて蒸して本格イタリアン「アクアパッツァ」のご紹介です。



材料(2〜3人分)

- ・たい(又は鯖)・・・適量
- ・あさり・・・8個程度(200g)
- ・にんにく・・・3片
- ・ミニトマト・・・10個程度
- ・イタリアンパセリ・・・適量
- ・塩・・・少々
- ・こしょう・・・少々
- ・オリーブ油・・・適量
- ・水・・・200ml
- ・白ワイン・・・100ml

1. あしりは砂抜きをする。ミニトマトはへたを取り、にんにくは包丁の背で潰す。
2. 魚はウロコ、内臓を取り下処理する。切り身でもOK。全体に塩適量をふる。
3. フライパンにオリーブ油大さじ1〜2、にんにくを入れ、塩コショウ、魚の表面、裏面を弱火こんがりで焼く。
4. 水をひたひたに入れ、ワインを加え、強火で煮立たせる。煮汁をすくって絶えず魚に回しかける。
5. あさり、トマトを加えフタをして10分ほど蒸す。オリーブ油70〜80mlを加え、煮汁とともに魚に回しかける。
6. 煮汁が乳化して白っぽくなったイタリアンパセリをかけて出来上がり。



powered by NHK



殿様級贅沢の極コロッケ 3,000円

オトナのお取り寄せ

殿様級贅沢の極コロッケ

「美味しい洋食が食べたい!」ふと、そんな衝動に駆られるあなたにおすすめなのは、握りこぶし大の超巨大なジャンボコロッケ。



A5ランク特選近江牛サーロインステーキ



先代の絶品コロッケの味を守り、長寿コロッケ、極みコロッケを販売。殿様級贅沢の極コロッケは、A5ランクの近江牛を巻き、すき焼き風の味付け。ピフカツテイストも話題の逸品だ。真空個包装調理済、冷凍でお届け。まさに殿様級の美味しさ、ご賞味あれ!



【お肉のおかだ】shop.oniku-okada.com



お問い合わせ



RECOMMEND BOOK

『あいては人か 話が通じないとき ワニかもしれません』

ワニのイメージは有無を言わず理屈ぬきで、とにかく「カブッ」といっちゃう直感型。つまりこの本では、身近にいる「話が通じない人」は、実は人間ではなく「ワニ」である可能性があるという、ユーモラスな比喩である。ワニは、自己中心的、感情的、ノーロジカルシンキングなので、ちょっと異なるアプローチが必要らしい。



西野精治 著

著者のレーナ・スコグホルム氏は行動科学の研究者。講演家。ウェーデンのすぐれた講演者に与えられるStora Talarpriset賞を受賞している。この本は、脳科学の知見に基づいたコミュニケーションについて書かれている。私たちがどんな言動をするのかは、脳の「ワニ脳」「サル脳」「ヒト脳」どの層で使われているかで決まるそう。自分って?あの人って、もしかして「ワニ?!」と思った方、要チェック!

