



NST NEWS

今回は、誤嚥予防について取り上げてみよう。

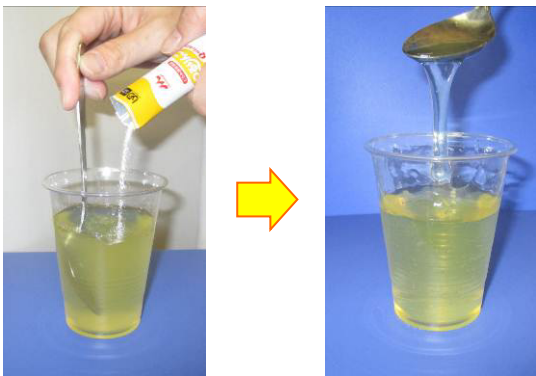
H29.12.8
第45号

当院は高齢の患者様が多く、今までのように飲み込めない方が増えています。誤嚥することで肺炎を発症し、重篤な状態に陥ってしまうこともあります。そこで今回はそのようなことをなるべく回避できるよう、嚥下障害への対策をご紹介します。まずは食品の工夫から…。

とろみの活用

とろみ剤

水はトロミをつけるとうせにくくなります。



とろみあん

清まし汁にとろみ剤を加えたもので、おかずをあんからめにしたり、**交互嚥下（※）**に使います。



（※） 食事中に話声がゴロゴロしてきたら、咽頭に飲み込みきれない食物が貯留しているかもしれません。とろみのついたものを飲み込むことで、貯留物を食道に流していただくことができます。

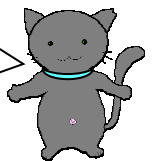
姿勢の工夫

★嚥下障害のある方の食事介助を行う時に最も安全な姿勢★

☆ベッドギャッジアップ 30°

☆姿勢を安定させるため膝を軽く曲げ、足底が接地するようにします。

次は姿勢についてみていこう。



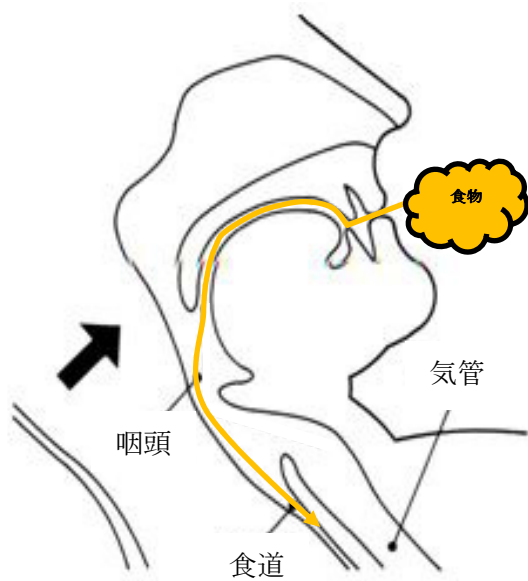
☆頸引き位 (枕やクッションを入れて調整します)



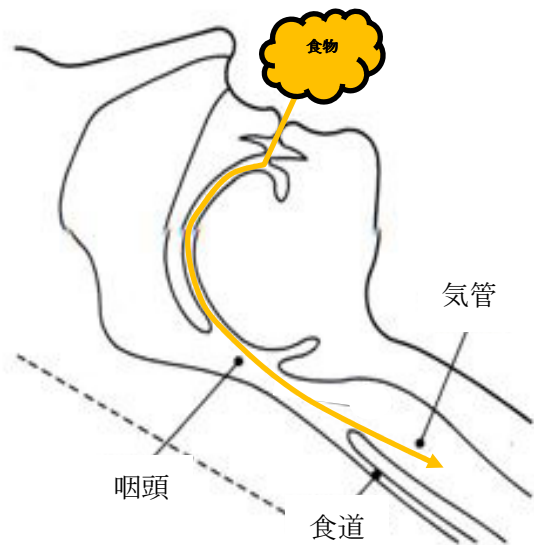
◎頸部前屈位となっています



×頸部が伸展しています



食物が**食道**に入りやすくなっています



食物が**気管**に入りやすくなっています

食事介助のポイント

介助の方法も
大切だよ!



誤嚥する危険のある状態	対処方法(例)
しっかりと目覚めていない	食前に口腔ケアを実施して刺激し覚醒を促す 話し掛けて反応を確認する。時間をずらす等
あごが上がった姿勢で食べる	枕やクッションで頸部前屈位にする スプーンを顔の下方から口元に近づける
1回で飲み込みきれない量を口に入れる	中スプーンや小スプーンを使用する 1口量を少なくする
飲み込む前に次の1口を口に入れる	喉仏が拳がりゴックンしたことを確認してから 次の1口を介助する

