

第 24 回 NPO 法人 口から食べる幸せを守る会 実技セミナー in 東京

開催報告

会期:平成 28 年 1 月 17 日(日)

会場:ラックヘルスケア株式会社 東京オフィス

主催:NPO 法人 口から食べる幸せを守る会®

共済:ラックヘルスケア株式会社

後援:株式会社クリニコ 日清オイリオグループ株式会社 渡辺商事株式会社 株式会社大塚製薬工場

(敬称略)

開催目的

ベッドサイドスクリーニング評価についての基本的な知識および技術や安全で効率的な食事介助技術に関する知識・技術について机上の理論のみではなくグループ毎にアドバイザーを配置し、演習を多く取り入れてスキルアップが図れることを目的とする。

アドバイザー一覧(敬称略)

氏名	所属	職種(摂食嚥下に関する資格)
小山 珠美	NPO 法人口から食べる幸せを守る会® 理事長	看護師 (日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士) KTSM 実技認定者
金 志純	社会福祉法人鶴風会 東京小児療育病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM 実技認定者
甲斐 明美	社会医療法人財団 石心会川崎幸病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM 実技認定者
黄金井 裕	NPO 法人口から食べる幸せを守る会®理事 日本医科大学多摩永山病院	言語聴覚士 KTSM 実技認定者 (日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士)
大石 朋子	神奈川県立保健福祉大学	看護大学教員 KTSM 実技認定者
上野 美幸	山梨市立牧丘病院	看護師 KTSM 実技認定者
大谷 愛子	医療法人 マイスター アペックスメディカルデンタルクリニック	歯科医師 KTSM 実技認定者
山下 ゆかり	医療法人社団永研会 ちとせデンタルクリニック	歯科衛生士 KTSM 実技認定者
砂山 明子	都立駒込病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM 実技認定者
渡部 愛弓	日本医科大学多摩永山病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM 実技認定者

セミナーの様子

1 グループ



2 グループ



3 グループ



4 グループ



5 グループ



6 グループ

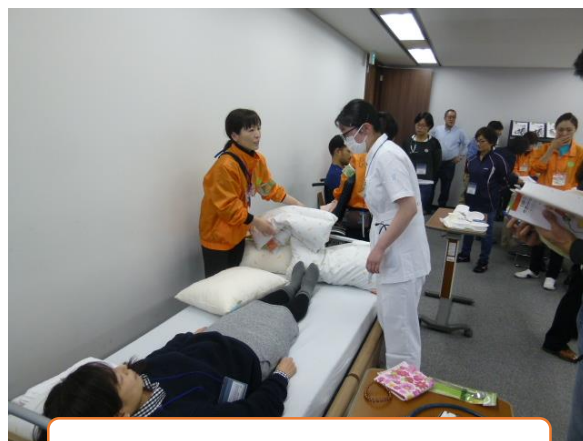


1グループ

演習中の様子



部分ではなく全体を診る事が大切！



足底の安定も重要なポイント



ベッドアップは、目測ではダメ！
しっかりと角度計を使って!!



患者さんにしっかり見せる事が重要！
スプーンの挿入角度大切ですよ！



スキルアップの為、患者さんの為
熱心に説明を聞いています



セルフケア拡大の為に、その人に
合わせたポジショニングが重要！



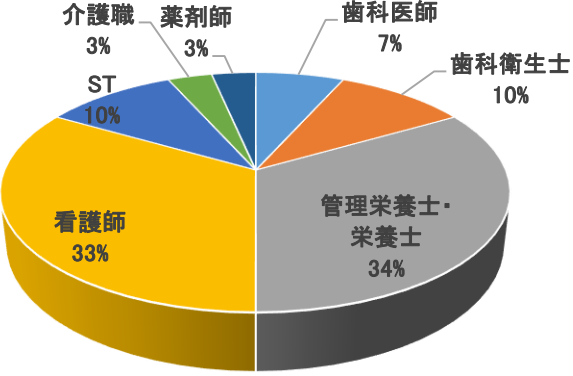
食物を見せながら食事介助
タイミング、一口量、介助ペースが重



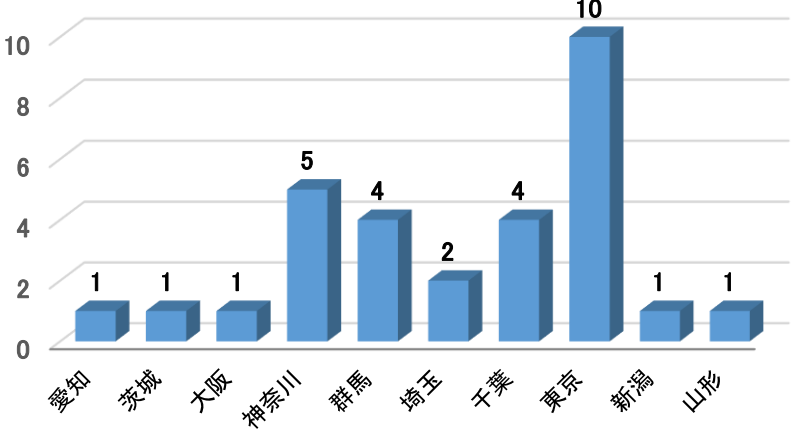
受講生同士の食事介助の練習
上肢の安定性と目線に注意して！

アンケート集計結果 (受講生 30 名 回収率:100%)

受講者 職種別 N=30

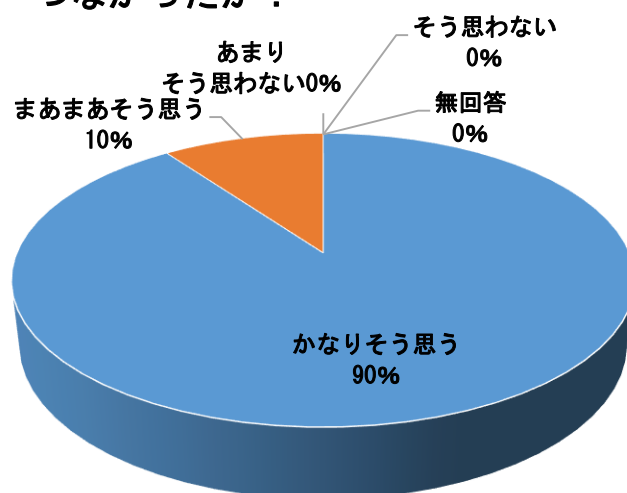


受講者都道府県別



Q2: セミナーの内容はスキルアップにつながったか?

Q2セミナーの内容はスキルアップにつながったか?



『Q2 コメント』

☆口から食べる技術を持っている人がほとんどおらず、居ても自己流の方である。そのため、自己の手技が適切か否か判断できなかった。今回、受講して間違えて覚えている技術や足りない部分を認識できた。

☆テキストの内容がもっと頭に入っていたら、よりスムーズに理解できたのではないかと思った。

☆今日の気持ちを意識しながら、日々のケアで実践して行こうと思う

☆実際の患者役を体験する事で、患者さんの気持ちを考える事が出来るようになったと思います。習得するには日々の努力が必要だと思えます。

☆ベッド上でクッションの入れ方で安定感、食べやすさが違うことが体験できたことが勉強になりました

☆入居者さんの目の前で食べ物を見せてあげてからの介助はとても大切だと思いました。

☆デスクワークではなく、実践できて自分の介助方法がおかしいところ良いところがわかり、すごく勉強になりました。

☆ポジショニングについて、わかっているようなつもりだったが、実際しっかり教えていただき、少し理解できたような気がします

☆介助のやり方学びました

☆とても参考になり、ありがとうございました。

☆普段の介助に足りないところ、必要なところを勉強できてよかったです。

☆食事開始に必要なアセスメントの基本的な流れが理解できた。患者さんが楽に食事ができるポジショニング、残っている機能を生かす方法がわかった

☆在宅診療では、介助者は家族のケースがほとんど。家族にいかにも食事指導できるかが課題でした。

☆体位の重要性を実感しました

☆自身のやっていたつもりを再確認できました。患者様の立場になったことがとても勉強になりました。

☆まずは評価・自分が正しくできていたと思っていたものが、まったく違って正直ショックを受けました。ただ、今回で気が付けたことはすごくありがたかったです。ベッドサイドでの正しいポジショニング、評価法、勉強になりました。

☆初めて体験することばかりで戸惑いましたが、皆さんにアドバイスして頂き、とても勉強になりました。

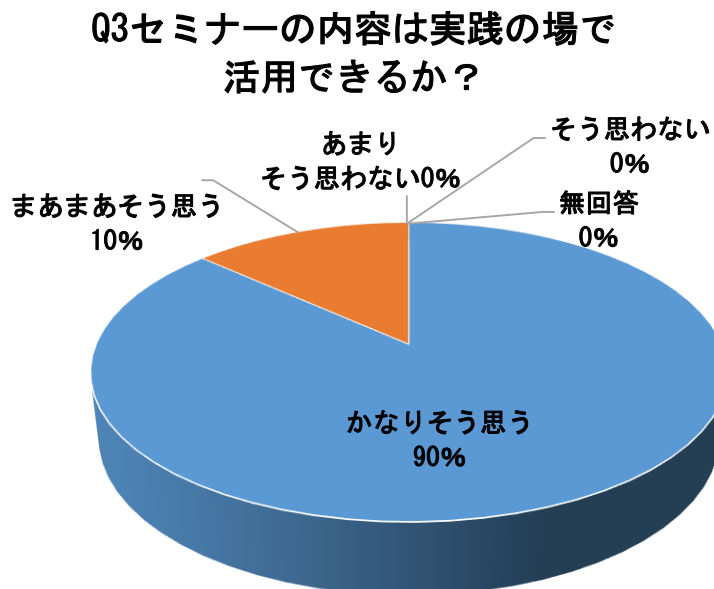
☆3回目ですが、実践で手を抜いている部分が大いにあります。それをやはり正して細やかな部分まで気を配る事が重要です。明日からは手を抜かず実践します。

☆実際に目で見て、手で持って意見・感想をその場で言っ、聞いてという時間は、本を読むだけの勉強とは、かなり違うと思います。

☆今まで出来ていなかった部分が多く、これからの臨床に役立てると感じました。

☆知らなかったことがたくさんありました。今後使える事ばかりでした。

Q3 セミナーの内容は実践の場で活用できるか？



『Q3 コメント』

☆臨床で担当になった患者さんに活用していく

☆スプーンの位置(口腔内での)今まで浅すぎました

☆さっそく食事介助で。

☆もう少し反復した上で、活かしていきたい

☆寝ているとき、食事時、ベッド上にいる時のポジショニング、患者さんの安楽、食べやすさを考える。協力が得られにくい、開口してくれない、噛んでしまう)などの対応

☆アセスメントにつながる部分。食介のポイント

☆食事介助の方法を介助者に指導したり、自分で食べさせる時に自信を持って実践できる。

☆ゆっくりとした介助がいいと思っていましたが、テンポよく介助して上げる事も大切だと気付きました。スプーンをかんでしまう方の対応には大変驚きました。

☆ミールラウンド、経口維持のカンファレンスの時に、噛んでしまう方の対応方法など他の職員に伝えて、利用者様が不快なく食べられるように支援していきたい

☆時間を作って病棟に出かけてみようと思う

☆どんどん活用して、一人でも多くの患者さんに食事をたべる楽しみを味わってもらいたいです

☆在宅で、専門スタッフは十分ではない時に、服薬だけでなく食事介助についてアドバイスできるようになりたいと思いました。

☆摂食訓練を行う患者さんに活用していきたい

☆往診・訪問診療の場面で患者さんの食事場면을診る機会があるので、その時にアドバイスできると思います。

☆実際の食事介助やミールラウンドの時、身につけた方法を役立てて摂取量のアップだけでなく、患者さんの満足度や機能アップにつなげていきたい

☆VE 後の食事支援・施設や CM に対する食事指導勉強会

☆スプーンをかんだ時の介助の仕方について学べてよかった

☆毎日の食事介助

☆スタッフへの評価・姿勢の勉強会を1月中に行う予定です。毎週の NST ラウンドで活用していきます。

☆Q3 の続きになりますが、当院の ST のほとんどが間違った評価の仕方間違った評価をして、食べられる人を絶食にしている場面もあるかと思っています。まずは、ST 室内、次はリハ部内と、今度は自分が伝える側になればと思います。

☆栄養士も食事介助することによって、患者さんの能力を把握し、また食事の嗜好などの気づきができるのではないかと感じました。

☆早期経口摂取へつなげる為に、スクリーニングからなんとかやり直すよう、又周囲の理解を得られるように伝達します。

☆即、役に立つと思います。知ってはいましたが、それが患者さんの側からも理屈に合ったスキルであるという事が分かったので、自身になりました。検査や食事介助で口へ運ぶ動作など

☆リハ病棟勤務で食事の場面にありますので、姿勢など日ごろ気になることが多く、実技による経験ができたので活用していきます。

☆実際のポジショニング、食事援助、スクリーニングの場面で活用していきたいと思います。摂食に向けた取り組みに役立てていきたいと思います。

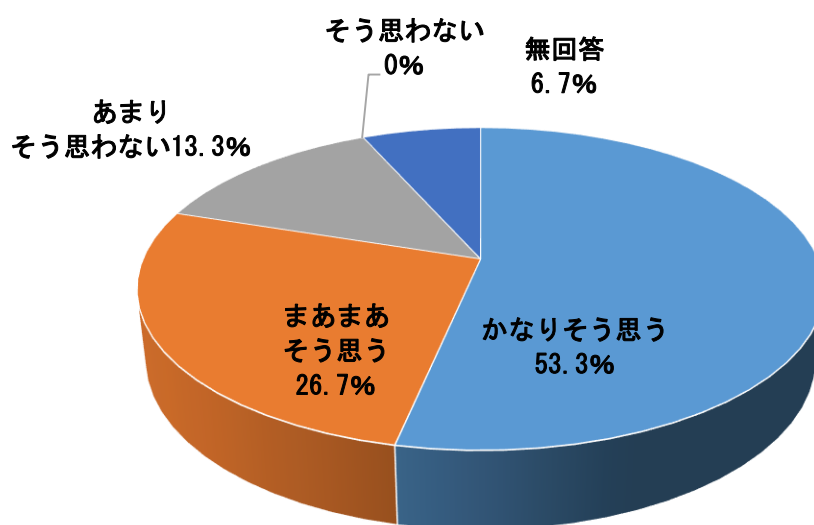
☆特に、評価時や食事介助時に姿勢や介助者の位置ややり方・環境を整えることは活用できると感じました。

☆スタッフの食事介助方法をアドバイスする

☆歯科の分野では思いつかないことが多々あると思い、大変参考にありました。

Q4 自ら企画しようと思うか？

Q4自ら企画しようと思うか？



☆職員全体で体験型研修を実施しないと、共有というのは難しいと思っています。職員もありますが、まずは地域の専門職に声をかけて地域で実施したいと思います。

☆研修を開催したいが、講演してもらえるか不明

☆スタッフを巻き込んで、ベッドアップ時、ポジショニング、食事介助などのポイントをわたしながら、動画やスライドを作り、勉強会をしてスタッフ技術の向上につなげていく。

☆勉強会の開催を企画しているので、「ポジショニング」や「食事介助」についても次回企画して行こうと思います。

☆個人的にはまだまだ手法を指導するレベルではないので、個別でなら対応したいと思います。

☆病院や病棟内で実践セミナーを開きたい

☆他の栄養士に本日受けたことを伝えたいと思います

☆栄養士だけで説明しても、あまり効果がないので他職種も誘って、まずはこのセミナーに参加してもらいたい

☆一人では無理なので(知識不足なので)、施設の摂食嚥下認定の看護師と協力して介護職員向けにセミナーなどできたらと思います。

☆ちょっと無理です

☆まだまだ技術が未熟だから

☆地域の介護職との集まり等で、できたらいいなと思いました。

☆医院の勉強会でみんなで共有していきたい

☆地域で食支援のグループが立ち上がりそうなので、企画できればと思っています。

☆まだまだ不足ですので、もっと学んでから実技セミナーを行ってみたい

☆多職種向けの勉強会を企画していきます。STが現在不在なため、飲水評価の勉強会をしています。

☆今回、看護師、STと一緒に参加させて頂いたので、多職種でのアプローチなどができたら良いと思いました。

☆今年度の勉強会として、今回参加したメンバーで行ってみたい事を委員会に申し出ています。

☆将来できるよう、勉強と実践を積みたいと思います。

☆実技セミナーの企画に持っていくのは難しいと思うのですが、まずは、地域の方々に先生方の講演(食べる事の大切さ)を聞いてもらいたいです

☆基本的技術とともに、患者体験をすることで実感してもらいたいと思います。自分も含め、技術をもった仲間を増やしたい。

☆もっと自分自身もスキルアップしたら、他のスタッフに伝えていきたいと感じます

☆まずは自分の病棟から

☆共有出来たらと思います(他のスタッフとも)

Q5 今後取り上げてもらいたい内容は？

・実技セミナー

・もう少し実践時間をかけてほしいです

・口腔ケアを包括的に教えて頂きたいと思います。MWST・FT と頸部聴診をもう少しみっちり体験したいです。他としては、小山先生のスライドにあったアルゴリズムはプリントとしてほしいです。

・食形態や食事内容の工夫の仕方をまとめて教えてほしい(嚥下食がより美味しく食べてもらいたいの)。認知症特有の症状(じっと咀嚼し続ける、吐き出すなど)に対する援助方法

・重度認知症で拒否のある患者さんへの食事介助

・神経内科と嚥下 フィジカルアセスメント

・認知症の患者に対する食事介助技術

・まだ実技が不十分なので、もっと練習したいです

・看取りの方に対する支援方法がありましたら教えてほしい(最後まで食べてほしいけど、機能的に難しい方とか)

・基礎セミナーを東京で多く開催してほしいです

・医療的な評価よりは、食事介助をメインに、うどん、そば、パン等様々な食事に関して対応を練習したいと思いました。

・家庭で作れる嚥下食

・食形態による摂食の違い。食感による摂食の違い。食感・送り込み・嚥下…

・マウスケアの実際、食塊の悪い方の食事

・現在の基礎+症例ごとの介助方法について、頸部後屈の強い患者様へのアプローチ

・それぞれの疾患(右麻痺、舌や咽頭の機能低下)に対する介助方法など

・ポジショニングや比較的侵襲の強い方へのケア内容・実践など



ご参加いただいた皆様ありがとうございました！

