

第53回KTSM実技セミナー in 新潟

開催報告



開催日時: H29年9月3日(日)8時30分~13時まで約5時間

開催場所: 新潟県立中央病院(新潟県上越市)

主催: じょうえつ食と健康を支援する会

共催: NPO法人 口から食べる幸せを守る会®

後援: 株式会社 ラックヘルスケア 株式会社 明治 株式会社 クリニコ 日清オイリオグループ株式会社
株式会社 大塚製薬工場 <敬称略>

開催目的

高齢化に伴い、複数の原因による摂食嚥下障害を有する高齢者が多くなり、医療・介護・福祉での食事ケアの充実、技術の向上が必要とされている。今回包括的な食事支援に必要な、安全安楽なポジショニング、早期経口摂取につなげるベッドサイドスクリーニング評価、安全で効率的、自立を目指した食事介助の基本的事項について知識と技術を習得する。そのことで、食べることに困難を有した人々への効果的な支援ができることを目的として開催する。

KTSM実技認定者(講師・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 (総括)	NPO法人 口から食べる幸せを守る会® 理事長 JA 神奈川県厚生連伊勢原協同病院	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
竹市美加 (スーパーバイザー)	NPO法人 口から食べる幸せを守る会® 副理事長 ナチュラルスマイル西宮北口歯科	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM実技認定者
金 志純 (スーパーバイザー)	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 (スーパーバイザー)	医療法人社団 東山会 調布東山病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM実技認定者
田中紀裕 (アドバイザー)	安江たなか歯科医院	歯科医師
大久保幸子 (アドバイザー)	社会福祉法人恩賜財団新潟県済生会 済生会新潟第二病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師
笠原純子 (アドバイザー)	医療法人社団真仁会 南部郷総合病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師
高橋裕子 (アドバイザー)	医療法人社団真仁会 南部郷厚生病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師
倉部治子 (アドバイザー)	独立行政法人国立病院機構 新潟病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師

乗原広美
(アドバイザー)

新潟県立中央病院

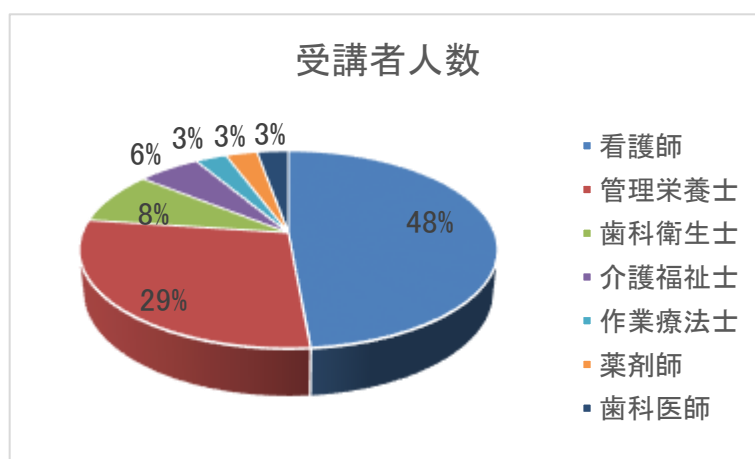
摂食・嚥下障害看護認定看護師

～セミナーサポート～

氏名	所属	職種(摂食嚥下に関する資格)
鶉谷 裕子	日本赤十字社 長岡赤十字病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師
犬井 智子	新潟市民病院	摂食・嚥下障害看護認定看護師

アンケート集計結果 (参加者35名 回答数29名 回収率83%)

Q1 職種と勤務先



・受講者の勤務先は32名が上越市内、2名が新潟市、1名が妙高市

Q2 KTSM 実技セミナー参加回数と参加理由

全ての受講生が初めての KTSM 実技セミナー受講でした。

@特養に勤務しています。ここ数年、経鼻経管栄養を希望される家族が多くなったように思います。もっと自分にスキルがあったら食べていただけたのではないかと考えるようになり参加を希望しました。

@PEG があってもアセスメントのスキルがあれば在宅で評価を行い、多色で力を合わせて援助することができれば良いと思い参加しました。

@食事の評価や姿勢を習得でき、日々の仕事に行かせると思ったため。食べたいと思う人がいたらその願いを叶えてあげられる支援をできたら良いと思った。

@多職種で経口摂取維持の取り組みをしているがスクリーニング、食事介助技術について学んだことがなかったため。

@嚥下障害のある方に対し、安全安楽に食事介助を行い、口から食べる楽しさを感じてもらえるように関わられたら良いなと思い参加しました。

@食事介助やセッティングなどの技術を学ぶことに興味関心があったため

@在宅でお困りの方に対し専門的にアセスメントができ、家族や取りまく多職種の方々と連携して行けたらと思いました。

@テレビを見て衝撃を受け、講演会で先生のお話を初めて聞いた時から、出来れば受けてみたいと思いました。2 回目の講演、初めての实技セミナーがこんなに早く受講できると思いませんでした。

@どういった支援をしていったら良いのか学びたかったため。

@自身の食事介助スキルアップのため。院内では、摂食嚥下機能療法のコスト算定に向けた動きがあるが、包括的なアセスメント力と技術が伴わなくては意味がないと考えている。誤嚥性肺炎を繰り返しやすい患者や、認知症の終末期のため

に食事が制限されている患者が多く、1人でも多くの患者に安全に美味しく食べてもらいたいため。まだ、看護師が手を尽くせることはあると思っている。

@自施設の現状として利用者の高齢化が著しく、誤嚥による入院が増えてきているために KTBC の活用や安全な食事介助技術の習得を目標として参加した。

@自身の食事介助スキルアップのため。院内では、摂食嚥下機能療法のコスト算定に向けた動きがあるが、包括的なアセスメント力と技術が伴わなくては意味がないと考えたため。

@誤嚥性肺炎を繰り返しやすい患者や、認知症の終末期のために食事が制限されている患者が多く、1人でも多くの患者に安全に美味しく食べてもらいたいため。まだ、看護師が手を尽くせることはあると思っている。

@昨年の講演会で関心を持ちました。地元で参加できるのであれば、挑める専門職への一歩にしたいと思いました。

@栄養士としてベッドサイドに伺うことがあっても、食べている様子を見たり、お話を伺うだけで、姿勢を整えてあげたり、食事介助をすることができなかつた。食事を提供するだけでなく、食べるところまでサポートできるようになりたかつたので参加させていただきました。

@今回新潟での開催で、CNからの誘いもあり、嚥下チームで活動している中で、しっかりと知識技術を学びたいと思い参加しました。

@在宅でかわりを持っている患者に対し、薬が飲めるのか、食事が取れるかどうかを確認し、他職種へ状況提供する機会があり、正しい評価方法や食事の際の注意点を学びたいと感じたため

@口から食べる食事を提供していますが、ベットサイドでの対応等については勉強不足の為、勉強したく参加しました。

@日常の業務の中で、口から食べられなくなる方が多く居られます。入院患者様にとって食べることは数少ない楽しみの一つですので、少しでも長く食べることを楽しんでいただくためのお手伝いができるようにと考えました。また、同居している義母の為にも知識を身につけたいと思いました。

@昨年より経口維持支援を開始している。少しずつではあるが介護職員に食事の時間の大切さを認識してもらえるようになっていく。しかし、まだまだ多くのこと、多くの人に食事を口から食べることの大切さを伝えなければならないと思う。そのためには自分の食事に対する様々な知識とスキルを向上させる必要があると考え参加を決めた。

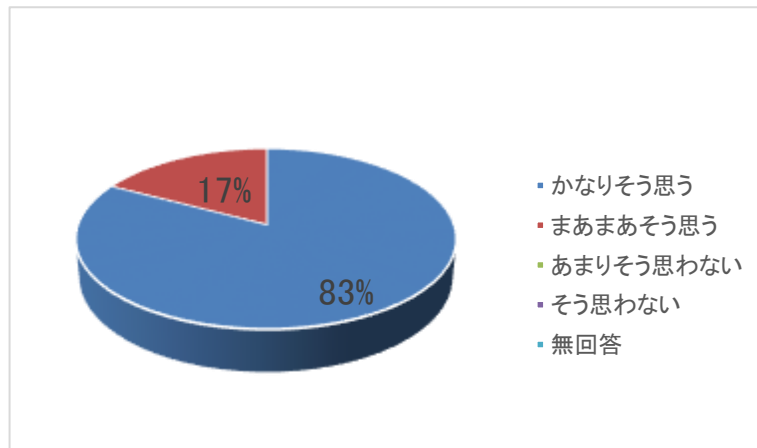
@勤務先では食事介助の技術ができていなく誤嚥性肺炎が発生し、このままでは誤嚥のリスクが高まるばかりで、その現状を改善し誤嚥を起こさず最期まで入居者に食事を続けていってほしいと考えているため。

@私達看護師が効果的なアプローチを行い安全で質の高い食事介助ができれば、経口摂取が可能となり、本人や家族が望む退院ができる患者さんが増えると考えられます。昨年の小山先生の講演を拝聴し、目から鱗でした。その事を呼吸器内科医師にも話しましたが浸透しない現状があります。小山先生の知識、技術を地元で生で学ぶチャンスを与えていただけることを知り、臨床現場で活かし指導できることを目的として、実技セミナーに参加しました。

@摂食・嚥下に関する知識が浅いため、実技セミナーに参加し、知識を深め実践に活かしたいためです。

@どういった支援をしていったら良いのか学びたかつたため。

Q3 セミナーはスキルアップにつながったと思うか



@スプーンテクニックの技術について目から鱗だった。まずは、自分がマスターしたいと思う。相互演習の重要性を改めて感じることができた。

@実際に患者役を体験することで学ぶこと、ためになることが多く、今後も学習を続け現場で活かしていきたいと思った。

@頭では理解していたつもりでも実際に体験して見ることで、体で食べやすさ、飲み込みやすさ、安楽な姿勢というものを感ずることができた。

@口腔ケアで関わる際に、食事場面も見るようにしていた時期もありましたが、最近は疎かになっています。食事介助の機会はありませんが、改めて対象者本位を肝に銘じる機会になりました。

@実践を学んだことが全くなかったの、基本的なギャッジアップの手順や、角度。食事形態に合わせたギャッジアップの角度があることなどを学べました。患者役をやることで、ポジショニングが悪いと疲れやすかったり、きつかったりすることを体感できてよかったです。しかし、実践に生かせるまでにはまだまだトレーニングと経験が必要だと感じます。

@スプーン操作がなかなかうまくできなくて、四苦八苦しましたが、研修中に何とかポイントをつかむことができたと思います。食事介助時に意識しながら行えるようになりました。

@食事介助技術はもちろんのこと、患者役をやってみることで、患者目線の食べ物が見える角度、スプーンが口の中へ入ってくる角度・向き、楽な姿勢などが分かり、患者の身になって“自分が食べているように”を意識してやることを学びました。

@実際の食事介助をする経験がないまま当日を迎えましたが、分かりやすく丁寧な講義を受けることが出来ました。不適切な事例を自身で体験する事ができ、何が問題なのか、どうすれば良くなるのか感じ取れました。この10周を機に介助方法について勉強して期待とします。

@ベットの体験をはじめとし、患者側の負担・恐怖を感じる事ができ、食べやすい姿勢・食事介助の仕方を学べました。この経験を技量の習得までいける様頑張っていきたいとします。

@セミナー後、実践してみて食事介助の注意点を意識することで、食べる側も食べさせる側も自然な形で楽に行なえることを実感しています。相手の事を思って介助ができるので、介護の基本だと思います。

@まだまだ、分からないことばかりですが、実際に体験しながら教えていただいたので分かりやすかったです。@テキストを読むだけでなく、実践の中で使える技術に落とし込むことの重要性を痛感しました。参加した次の日から、意識して臨床で実践に移せていると感じています。

@食事介助に対する意識が変わった。正しい技術を学べた。

@食事の際、楽しい食事を意識し声をかけたり味を訪ねたりしていましたが、食事に集中することが大切だと学び、接し方を改めなければと思いました。食事介助のスプーンの使い方を誤っていたことに気づけました。

@重度の認知症、ミオクローヌスで集中できない、すぐ姿勢が崩れる患者さんに実際にやってみたら綺麗な姿勢でスムー

ズに食べてくれました。いつもは姿勢が崩れて介助のタイミングが合わずこぼしてしまっていたが、姿勢が綺麗なままで、スプーンを教えてもらったように出すとスツと口が開いて、お茶碗を見てごっくんできました。

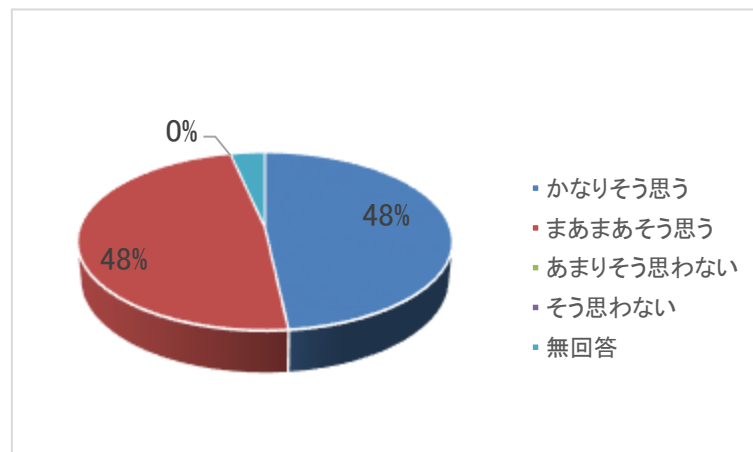
@ポジショニングとスプーン操作は、する側とされる側を体験し苦痛と安楽の違いが分かりました。

@自分自身が患者役となり、食べる姿勢が整っていないと辛いことや食べさせもらう時のスプーンの運びが怖かったりと患者の気持ちを知ることが出来たため、姿勢を整える時や介助する時に注意して行かなければならないことを学んだからです。

@食事介助は特に、相手の目線に立って考えてみることや、自分は普段どのようにして食べているのかを考えながらやることが重要と思った。

@口腔ケアを行っていくうえで、ケアだけではなく、口から食べることについての部分も歯科衛生士に求められていることが、最近多くなってきています。身をもって体験できよかったです。ありがとうございました。

Q4 今後の実践の場面で活用することができるか。活用できる場合はどんな場面で活用できるか。



@自分の希望としては、施設、在宅と関わりがあるところに活用したいと思うが、歯ブラシの保管一つの問題も変わるために2年ぐらいかかる現状で、流れ作業のような施設を見ると底辺からの出発である。でも、誰かがやらなくては、と日々思います。

@KTBCを活用し、その人のどこにアプローチをしていくか具体策がわかった。

@今の現場でその人の持つ強みに着目し「口から食べられる」「美味しいと感じながら食べられる」「生きる喜び」を感じてもらえるようにしっかりと評価してアプローチしていきたいと思う。

@日々の食事介助や、食事中に傾きがみられる方に対する体幹保持の支援等に生かしていきたいと思います。現在ベッド上で食事を摂取する方がいないため、ベッドをギャッジアップしての食事介助はすぐに活用することはできませんが機会があれば思い出していきたいです。

@食事介助の際は五感を活用して食べることへの支援ができると感じた。ポジショニングに関しては、基本を学ぶことができ非常に参考になったが、(今回はもちろん、モデルを健常者で行ったため)実際はもっと拘縮のある方や円背の方へうまくポジショニングができるかが今後の課題になってくると感じた。

@食事介助がほとんどないリハビリ病棟ですが、椅子や車椅子に乗って食事を食べることが多いので、その場面で活用したいと思います。

@食事が開始される前から口腔内の清潔など、食べられる準備を今まで以上に徹底し、食事開始できたら今回学んだ食

事介助のポジショニングとスプーン操作を患者さんの目線で実施していきたいと思います。

@病棟の患者さんに。どうスタッフに伝えていけばいいのか…まずは自分から正しく実践していきたいです。

@ポジショニング、食事介助方法すべて

@実践したい気持ちはかなりある。しかし、私だけでなく、介護職がきちんと食事の環境づくりや介助方法を行うことができることを前提として入居者にケアをしていかなければ入居者全員に対して毎回、毎日きちんとした食事介助ができないと考える。(恥ずかしながら私の施設の介護士は多施設とは異なりただ作業をこなしていただくだけのケアしかできないレベルであるため)そのため、率先して行うというよりは、自分が身につけたスキルを他職種に伝達しながら、自分のスキルも向上していく方向で活用していきたい。

@評価バッテリーの考え方自体が、経口摂取を試みていくときの判断の仕方とマッチングされているので、いい意味で「思い切って」アプローチをしてみようと思えるようになりました。ただし個々のケースで例外も生じてくるかと思しますので、そこは複合的に、慎重に考えていきたいと思います。

@仕事では、あまり活用の場がないかと思いますが、個人的には介護中ですので活用したいと思います。

@活用するには院内でのグループ作成など自分のスキルを向上する必要があると感じました。まずは正しい姿勢と環境作りから始めていこうと思います。

@職場での日々の食事介助で実践します。

@当院は ST・歯科医師がいない為、看護師・管理栄養士・介護士を中心としてベットサイドの嚥下のスクリーニング評価が必要になってくると思います。治療の促進を促すためにも今後実技セミナーで得たことを活用できる様当院での促しや勉強を行ってきたいです。

@在宅の場で、不適切な体制や環境で食事を摂っているかを見かけた際に、本人や家族に食べ方やポジショニングに関して助言し、状態を良い方向に持っていけるように啓発していきたいと考えています。

@ベッド上、車椅子での食事介助で、むせ・食べこぼし予防の姿勢、ポジショニング(肘の位置も)は、すぐに実践したいです。

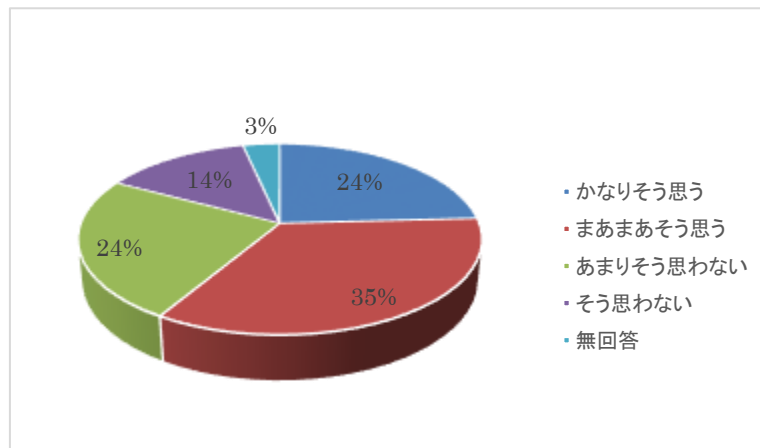
@ポジショニングが重要であり、日々のケアでできていないことがよく分かりました。ケアの視点が変わりました。評価できる、というのはただやるのではなく、やるべきことをやった上で初めて正しい評価になる、ということが一番の学びでした。実際に現場でポジショニングをやって食事介助を行ってみました。得た知識を思い出しながらやることができました

@ミールラウンドに行った際に、患者様の食事姿勢を確認し、食べにくそうな体勢やギャッジアップ角度などに今までよりも気が付けるようになるのでは?と思います。そして、できる範囲からポジショニングをととのえ、食事介助に挑戦してみたいと思います。

@まずは入院中(療養)の義母の食事環境整備をしたいと思いました。

@日々の受け持ち患者の食事介助で実践し、スタッフにその姿を見てもらい、まずは興味をもってもらえるようにしたい。定期的に行われるカンファレンスの中で食事介助技術についてより専門的にディスカッションができるように提案していきたい。

Q5 自施設でこのようなセミナーを企画して行おうと思うか



@まだ、未熟であり、勉強が必要です。

@現在の職場で伝達講習を行いスタッフと共有していこうと思う。

@正しい食事介助の再確認や、体幹保持の方法等を伝達し職員全員での統一した支援につなげられたらよいと思っております。

@ぜひともやりたいがまだ伝達出来るほどの知識と技術が足りないので今すぐには難しい。(しかし、KTSM 実技セミナーではないが、他の実技研修会で今回同様のポジショニング研修を受けたことがあったので、施設で伝達研修を行ったことはあります。)

@認定看護師や専従看護師が当院にはいるので、その方達と一緒に実技研修が出来たら良いと思っています。

@私は、病棟内の学習班のリーダーとして今年度は呼吸リハビリの強化とともに口腔ケアの強化を実施しています。その中で今回学んだアプローチを含めた食事介助の学習会を今年度中に実施したいと考えています。

@自分で患者役も介助役も体験出来るので、より患者さんの気持ちが分かりました。学校卒業してからは、勉強会といえば座学ばかりなので新鮮で楽しかったです。みんなにも体験してもらいたい！と思いました。

@車椅子での姿勢保持の方法、スプーンの角度、深さ、スライスの方法。

@現状では自ら行うことは難しい…。

@今回の短時間の練習で、自ら企画して曖昧な知識や技術をレクチャーは出来ないと感じています。

@施設内の多職種で集まり、今回学んだ食事介助技術とポジショニングについて研修をしたい。また、実際に入居者側を体験することでケアされる側の気持ちを考えられるようになること、また、どんなケアを行えば食べたいという気持ちになるのか一人ひとりが考えられる時間を作りたい。

@実施できればとても良いとは思いますが、自ら企画するのは難しいと思います。

@企画があれば参加したいとは思いますが。スキル不足で自らという気持ちにはまだなれません。

@まずは、自分自身がしっかり身につけて、施設内で食事介助に携わる職員がみんなのできるようになればと思います。

@保険薬局という職場の関係上、薬局内で開催、といのは現実的に難しいですが、他の施設や機会があれば、また参加、準備の手伝い等でできればと考えています。

@KT バランスチャートを取り入れたいし、食事介助技術も不適切介助を知ってもらい、多職種で統一したケアを行っていきたいが、まずは自分の知識をもっと深めてから、しっかりと伝えたいと思います。

@必要性は感じていますが、私自身がまだまだ受け身な部分があるので、仲間を増やしていくことから始めます。

@まずは、院内で(看護師、助手、理学療法士等)を対象に研修会を行いたい。スタッフ全員が基本的な食事介助スキルを

身に着けることが必要だと思う。将来的には、院外の特養や老健での技術練習会を検討していきたい。

Q6 今後のセミナーで取り上げてもらいたいこと

@アセスメント力、周囲を巻き込む力、指導能力。

@今回のJET35(in 上越の一期生を勝手に命名したりして…)の復習会、情報交換、情報共有、できたらいいですね。

@ベッドサイドでの実践の経験がないため、ポジショニングや食事介助技術をしっかり身につけられるように、同じ実技セミナーを再度受講したいです。

@本に載っている技術で、口腔ケアや嚥下訓練、体位排痰やスクイーミング、ステップアップした食事介助もお願いしたいです。

@薬の副作用が食べる機能に影響すると聞きますが、それらの薬を飲み続けなければならない場合でも食事の内容や食べ方などで緩和させる方法があれば知りたいです。

@口の中をきれいにする方法を具体的に知りたいです。

@私の施設には重度の認知症を患っている方や要介護度 4~5の方が大勢入所している。そのため、認知症がかなり進行している方に対する食事支援や、拘縮がかなり進んでいる方へのポジショニング例等、重度の患者に対する食事支援について学びたい。

@可能であれば、同じ内容でいいのもう少し時間にゆとりのある日程にさせていただきたいです。

@実技セミナーは半日ではなく1~2日かけてゆっくりと行ってほしい。

時間に追われて終わった気がするし、せっかくのチャンスなのでしっかり学びたい。

@勤務先は特養です。拘縮している人が多くポジショニングは大変試行錯誤しています。基本的には離床し食事をするのでベッド上での介助はほとんどありません。今回のセミナーでは主に病院向けだったので今後は拘縮のある人の対応や重度認知症などの方への技術を学びたいです。

@食前の体操やマウスケアのポイントなど

@今回の実技セミナーでは口腔ケアの実技がなかったので、今後口腔ケアの実技セミナーに参加したいです。

@認知症の方、意思疎通が困難な方への対応。(観察のポイント、アセスメントの取り方、具体的な支援の方法など。)

@認知機能が低下した方へのアプローチについても学べる機会があるとよいです。

@もう一度同じ基礎を復習で行いたいと思います。姿勢、食事介助をもっとしっかり習いたい。

実技セミナーの様子





