

今問われている
感染対策！

感染拡大収束の大きな力となった 栄養補助食品を活用した栄養管理 —高齢者施設におけるCOVID-19感染対策事例報告—

4 感染拡大を経験して

● 栄養管理は感染拡大予防の大きな武器

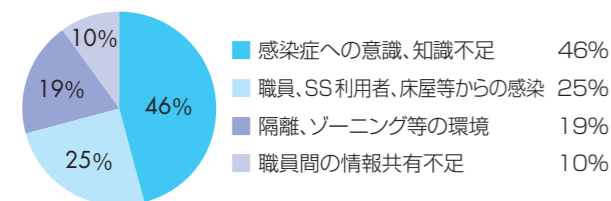
COVID-19感染拡大収束後に職員にアンケートをとりました。「感染拡大が発生したと考えられる原因は何だと思いますか？」との問いには、46%が感染症への意識と知識不足と答えています。中には、普段からの栄養管理が大事だということが再認識されたという声もあり、だからこそ普段の食事介助をもう少し質のよいものにしようと思った、という意見もありました。ICNや保健所の方からは、感染拡大の規模にしては、比較的短期に収束できたとの評価を受けました。その要因の一つとしてしっかりとした栄養管理がなされたことで、利用者様の栄養状態の維持、免疫力の向上に良い影響を与えたのではないかともしも言っていました。私どももしっかり栄養を摂取していただくことこそが、感染拡大予防の一つになるのだと実感できました。

これまででも栄養課において非常時の食事提供のマニュアルを作成していましたが、今回の経験から、全部署共通のマニュアルを作成する必要があると考え、マニュアルのリニューアルに着手しています。写真、図解を豊富に取り入れ、例えばおむつ交換を行っている時間や担当者が栄養課の職員でも把握できたり、栄養補助食品の保管場所や使い方にしても、栄養課スタッフだけでなく全職員に周知するようわかりやすいマニュアルを目指すことになりました。栄養課のスタッフも、栄養課は独立、孤立した部署ではなく全体の中のどのような位置づけにあるかといったことを皆で考えていく意識が芽生えたように思います。

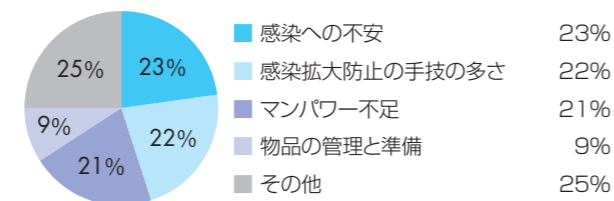
COVID-19だけでなく近年は大雨による被害があったように、自然災害への備えも必要です。いつ何が起るかわからない今、あらゆる場面を想定した対応方法を考慮していくことが重要だと感じています。

【スタッフ55人を対象とした調査結果】 (主な質問と多かった回答をピックアップしました)

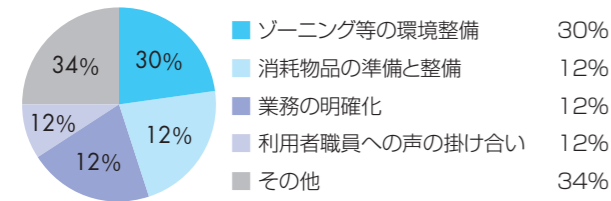
● 感染拡大の発生原因は何だと思いますか？



● 感染拡大を経験して苦労したこと、困ったことは何ですか？



● 感染拡大対策業務の中で、工夫したことは何ですか？



● 今ある環境の中で、感染予防かつ業務改善として継続できる事は何ですか？

感染症への意識、対策、実践
ソーシャルディスタンスの確保(食事場所、場所をずらす等)
業務の効率化とマニュアルの作成
 Disposable用品の活用 等



POINT 感染拡大が発生したら

- ゾーニング、手洗いなどの清潔操作、防護服の着用等を徹底して感染機会を減らす。
- 食事提供はディスポーザブル容器を用いたワンウェイ方式を選択肢に入れる。
- 1日3食のお料理の提供にはこだわらず、1食は手軽に栄養が補給できる栄養補助食品等への代替を検討する。
- 普段からの栄養管理は感染防止・感染からの回復のための大きな武器。
- 普段使い慣れている栄養補助食品をローリングストック方式で活用することが重要。

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は、新たな変異株の流行等、予断を許さない状況が続いています。高齢者施設等においては、依然としてCOVID-19の予防策やクラスター対策が重要な課題になっており、加えて従来のインフルエンザやノロウイルス等の感染症にも注意を要します。そこで、所属する施設でCOVID-19の感染拡大を経験した特別養護老人ホームアコモードの寺山加恵管理栄養士に、感染症対策時の栄養管理を通じて得られた知見や、栄養管理のポイント等についてお伺いしました。

特別養護老人ホーム アコモード

所在地: 千葉県我孫子市布佐 1559番地2
介護老人福祉施設(110床)
ショートステイ(16床)
通所介護(定員40名)
居宅介護支援事業所、訪問介護事業所、訪問入浴介護事業所



要介護認定3~5の方で、在宅での生活が困難な方を長期的にご支援いたします。居室、フロアともに広々とした環境をご用意し、気楽にくつろげる空間での生活を提供しています。また、各種行事や趣向を凝らした食事の提供等、入居者の笑顔を引き出し可能な限り自立した生活を支援いたします。その活動は、施設内に留まらず、地域福祉の中核施設として地域住民との交流にも繋がっています。

INTERVIEW

寺山加恵

社会福祉法人アコモード 特別養護老人ホームアコモード
管理栄養士 介護支援専門員

1 感染拡大の経緯

- 某年12月 施設で独自のPCR検査を実施し、職員全員の陰性を確認。
- 翌年1月8日 利用者様1名発熱。近隣の医療機関の受診で、COVID-19陽性が判明。
施設内の感染対応を急速実施。個室を隔離室とし、隔離室までの動線を確保
(隔離室が整うまで発熱した利用者様と付添いの看護師は当施設の駐車場で待機)。
デイサービス、ショートステイは閉鎖。
- 1月11日 陽性者と同部屋の利用者様、近くで食事をされていた利用者様の計5名の感染が判明
(主だった感染経路として、食事の席での飛沫感染が疑われた)。
さらに付添いの看護師の感染が判明。
- 1月13日 **千葉県からクラスター対策班としてICN(Infection Control Nurse: 感染管理看護師)が派遣される。**
「感染を広げない、悪化させない」を最大の目標に活動開始。
施設の専門職とICNで毎日、朝一番にミーティングを行い、その日の最後に再びミーティングを行った。
- 1月31日 1月中に10名を超える感染が発生。隔離室からさらにゾーニング*を拡大させるなど対応に追われた。
*ゾーニング: 病院・施設等におけるゾーニングとは、感染症対策を目的に、病原体により汚染されている「汚染区域」と汚染されていない「清潔区域」を明確に区分けすることを指す。
- 2月13日 新規感染がピークアウトし、収束へ向かう。
- 3月14日 クラスター収束宣言、デイサービス、ショートステイ再開。
これまでの2カ月間に、多数の利用者様および職員の感染が発生。

2 感染拡大に対する栄養課の対応

● 栄養管理の具体的な対策例

- ① ワンウェイ方式による食事提供
- ② 栄養補助食品による食事提供方法の効率化
- ③ 朝・昼・夕食の献立バランスの見直し



使い捨て容器を用いた弁当

① ワンウェイ方式による食事提供

食事は、栄養課からのワンウェイ方式で提供しました。具体的には、使用食器を戻す必要がないように使い捨ての弁当用容器等を用い、飲み物もペットボトルで提供し、食後はその場で処分するという方法です。

災害・非常時にディスプレイ容器も大量に保管していたのでそれも役立ちました。日常の提供方法と大きく異なりましたが、容器は深さのあるものを選んでいたので、通常のメニューでもしっかり盛り付けて提供することができました。



↑弁当容器での提供時お粥には無味タイプのプロテインパウダーを添加

② 栄養補助食品による食事提供方法の効率化

介護職員の感染増加による利用者様の食事介助の人手不足を補うため、ICNと食事提供方法を協議しました。そこで、食器を必要とせず、摂食嚥下に問題のある方も効率的に栄養摂取ができ、なおかつ摂取エネルギーが把握できる栄養補助食品を利用しました。特に当施設で利用したスパウト容器タイプのゼリーは、常温保存が可能で、1度に飲みきれない場合はリキャップができることが大いに役立ちました。



↑朝食の一例
・スパウト容器タイプのゼリー
・ココア(エネルギーアップのペーストを添加)
・バナナ

③ 朝・昼・夕食の献立バランスの見直し

ICNと協議し、少ない人数の調理スタッフでも食事提供ができるよう、朝食を栄養補助食品主体に変更し、昼・夕食の2食の食事提供に注力しました。

● 食事提供方法の効率化によって多職種との連携も密に

こうした対応策を実施した結果、栄養課では食器洗浄や調理工程が省け、空き時間を感染対策や普段できない場所の清掃、他部署への積極的なサポート等に充てることができました。施設の感染対策会議等にも積極的に参加できたことで、多職種と様々な情報を共有し、栄養課の活動にもフィードバックすることができました。当施設では、普段から多職種と積極的に連携をとっていたので、栄養管理については管理栄養士に任せようという信頼を得ていたことも、スムーズな情報共有の大きな力になったと思います。

● 栄養課スタッフの感染はゼロ!

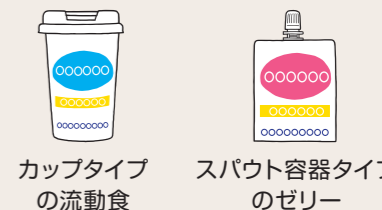
ICNによると、どの施設においても栄養課は衛生区域であるため、最も感染に強い部署だということです。普段から手洗いの習慣があること、マスクを常に着用していること、洗剤と水道設備があるエリアということが大きな理由です。当栄養課には22名のスタッフがおりますが、感染者は一人も発生せず、給食も滞ることがなかったのは不幸中の幸いでした。普段から栄養課および、食事の調理場所は徹底的な感染対策をとる重要性を改めて感じました。

● 栄養補助食品はスタッフの栄養補給にも活用

隔離エリアで従事している職員は思うように食事を摂れないことが多く、栄養不足が気になっていました。そこで、スタッフにも栄養を補ってもらおうと、栄養補助食品を摂ってもらいました。従来より、栄養補助食品によって利用者様の栄養状態が改善されたことや、日常的に摂取されている方が何年も元気に過ごされるケースを幾度となく体験してきました。その使用経験があるからこそ、スタッフも信頼して栄養補助食品を活用したと感じています。

3 栄養補助食品のメリット

- ① いつでも提供可能
- ② 食べ慣れたものなら非常時も安心して提供できる
- ③ 二次災害の危険性を軽減
- ④ ローリングストック方式にも好適



カップタイプの流動食
スパウト容器タイプのゼリー

① いつでも提供可能

感染症流行時、災害時等は、様々な理由で決まった時間に食事が摂れない場合が増えます。本人の食欲がない場合もありますし、深夜や早朝に食べたくなくなることもあります。食欲不振の方は食べていただくチャンスがいつ訪れるかわからないのでそのような場合、栄養課にも、フロアにも常温保存できる栄養補助食品が大きな助けとなります。

② 食べ慣れたものなら非常時も安心して提供できる

栄養補助食品に関して、ICNが懸念されていたのが、過去に代替食を提供しても、普段食べ慣れていないものは利用者様に受け入れられないケースがあったことでした。実は当施設では、1年ほど前から時折介護職員が手薄になった場合や、非常時を想定して朝食にスパウト容器タイプのゼリーとカップタイプの流動食を利用するといった緊急事態に備えた訓練を行っていました。その際の利用者様の食事時の反応や、摂食量をみていましたが、特に不満の声もなく、十分な量を食べていただけることが分かりました。さらに両製品とも普段から給食に取り入れており、介護職員も扱いには慣れていたので、今回も問題なく代替の朝食に移行することができ、ICNの方々も安心されていました。

③ 二次災害の危険性を軽減

非常食は使い慣れていないと、誤嚥が誘因される危険性があります。非常食の誤嚥はまさしく二次災害であり、さらにコロナ禍では誤嚥性肺炎を起こした場合、肺炎の症状が感染症の症状に近いため受診や入院を受け入れてくれないことも考えられます。そのため食事中は、誤嚥の予防にも気を付ける必要がありました。当施設で利用しているスパウト容器タイプのゼリーは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021の「コード2-1」に該当し、施設内では利用者様全員が食べられる味の良さと、嚥下に配慮した物性を評価しており、信頼して提供しておりました。

④ ローリングストック方式にも好適

当施設では、非常時に備えてローリングストック方式を取り入れていましたが、今回あらためて普段利用しているものを備蓄品としてストックしていくことの重要性を感じました。例えばレトルトのカレーなどは、100人分を7日間備蓄するとすると栄養課のスペースのほとんどを占めてしまいます。コンパクトで栄養価も高い栄養補助食品であれば保管スペースをあまりとることもありません。さらに、持ち運びが容易である点も使いやすさと実感しました。

ローリングストック方式のイメージ例



↑備蓄量も膨大になるのでなるべくコンパクトな食品を主体に保管

