

感染対策について 経管栄養管理のポイント

栄養管理において衛生管理は重要な位置づけを占めます。更に昨今の「新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)」拡大に伴い、より徹底した衛生管理が求められています。医療機関や介護施設に入院、入所されている方は、感染症に対する重症化のリスクを抱えているため、出来る限りの対策を取ることが重要です。

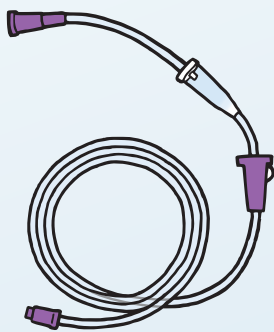
今回特集の経管栄養法は、栄養補給の必須手段のひとつです。多くの栄養素が配合されている流動食の投与は、徹底した衛生管理が求められます。また有事の際には人員の不足も懸念され、より省力化が図れる栄養投与システムが役立ちます。

そこで、今こそ改めておさえておきたい「経管栄養管理」における衛生的、且つ省力化が図れる管理手段や投与方法による感染対策5つのポイントをまとめました。

監修●丸山道生先生(医療法人財団緑秀会 田無病院 院長)

① ディスポーザブル化の推進

経管栄養管理において使用する栄養チューブやボトルは、基本的にディスポーザブル(単回使用)が原則です。洗浄処理からの使いまわしは避け、できる部分から完全ディスポーザブル化を推進していきましょう。



② 流動食に水や食塩等を混ぜない

流動食は、基本的に原液のまま投与をすることが推奨されております。水で希釈したり食塩等をそのまま添加することは細菌汚染のリスクや凝固・分離など物性変化の一因となり、お勧めできません。水分追加・食塩等の追加が必要な際は、流動食投与前後に別途投与をしましょう。

水・食塩等

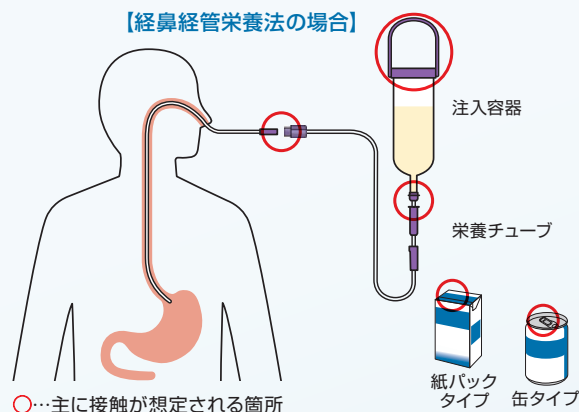


③ 接触汚染 (touch contamination) に気を付ける

経管栄養管理において投与する流動食は、高い栄養組成で設計されているため、不衛生な状況下で管理・投与されると、流動食の細菌汚染リスクが高まります。

特に一般的な紙パックタイプや缶タイプの流動食を開封し、ボトルへ移し替えて使用(右図)すると、赤丸の部分へ接触する機会が必然的に発生します。その際、下記3点は最低限徹底しましょう。

- ① 流水による手洗い
- ② マスク及びディスポーザブル手袋の着用
- ③ ボトルの注入口や内側には手を入れない

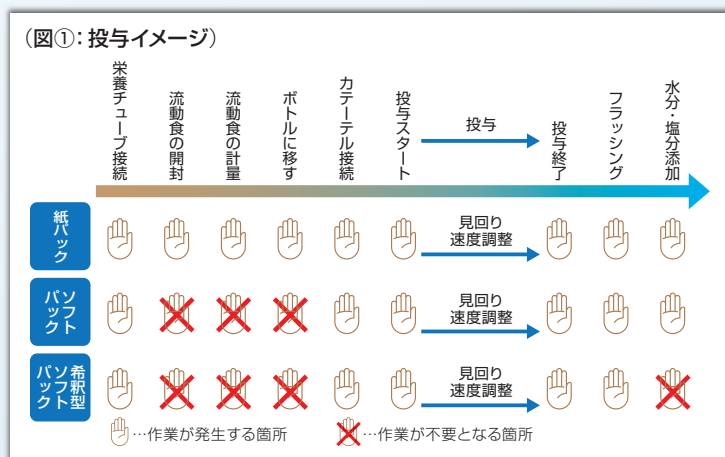


④ ソフトパック流動食の活用

ソフトパック流動食はクローズドで設計されており、そのまま栄養チューブへ接続できるため、流動食の汚染リスクを大きく低減できます(チューブ接続の時には接触汚染に注意が必要です)。

また、作業手順も紙パック(缶タイプ含む)に比べ大きく削減(図①)されるため、接触頻度の減少と同時に省力化も実現することができます。さらに希釈型ソフトパック(図②)であれば水分や塩分添加の作業も省けるため、お勤めです。

今回の新型コロナウイルスの影響により職員の感染が確認されたある施設から、一部の病棟を早期にソフトパック化することで、感染対策に加え院内業務の省力化も実施し得たとの報告が実際に挙がっています。感染対策を始めることに「早すぎる」ということはないのです。



⑤ 酸性流動食の活用

一般的な半消化態流動食は中性ですが、乳酸菌発酵によりpHが4.0となった酸性流動食があります。過去に流動食の細菌増殖(大腸菌等)と凝固に関して基礎試験を実施したところ、一般組成流動食では細菌増殖が確認されましたが乳酸菌発酵成分配合の酸性流動食は細菌増殖がほとんどみられませんでした。また、長時間投与によるチューブ閉塞も酸性流動食ではほとんどみられませんでした。長時間の栄養投与が必要な施設などでは、乳酸菌発酵成分配合の酸性流動食を活用することにより、チューブ閉塞の防止とより衛生的な投与が期待できます。