

interview

最初は完璧じゃなくても大丈夫 いまは効果が出ています 大分県 日田園さま

ゼロプロに取り組んでみてのご感想をお願いします。

ケアをしている様子を見かけた際には、なるべく声をかけるようにしています。

加賀城 私も声掛けは大事にしていますね。「わからなかったらすぐに聞いてください」というふうにお伝えしているので、質問が来ることもあります。

導入当初は大変だったと思いますが、どれくらいで慣れましたか？

高波 1ヶ月くらいですかね。私が所属しているのはユニット型で少人数なので、早いほうだと思います。

加賀城 私が所属しているのは従来型で人数は多いですが、それでも2週間くらいです。

2週間はすごいですね。コツはありますか？

加賀城 今は、入浴とセットにして入浴のある曜日にゼロプロ式口腔ケアも行っていますが、はじめは「1日のどこかのタイミングで」実施するようにしていました。無理に決まった時間にせず、また、抵抗・拒否がある方は無理にすべての工程をしなくてもいいと決めたことが良かったのではないかなと思います。完璧を目指さない方が導入はしやすかったですね。

高波 歯科衛生士ではないので、歯の表面の汚れを取り除くための歯磨きしかこれまでは知識がなかったのですが、ゼロプロに取り組み始めて、口腔内への意識が大きく変わりました。口腔内の環境が良くなってきていることで、病気が少なくなっていることを実感しています。

加賀城 口腔内への意識が変わったのは本当にその通りで、食物残渣の量が増えたことから、「今の義歯のかみ合わせが悪くなっているのでは？」という今までにない気が付きが得られています。

他の職員の方との関わりで意識していることを教えてください。

高波 口腔ケア委員として最初の研修に参加し、その後も職員への手技の伝達をおこなっています。他の職員が口腔

介護職
高波さん



information

誤嚥性肺炎ゼロプロジェクトに実際にご参加頂いている施設職員さんにインタビューを行い、リアルな声を隔月発行にてお届けしています。普段はなかなか聞くことのできない、ゼロプロの舞台裏をぜひお楽しみください。

高波 口腔ケアはコミュニケーションの手段になるので、説明をしながら進めると前より口を開けてくれるようになることもありますね。ブラッシングが無理でも、リハビリだけして、その方の口の強張りが減ったこともありました。段々とできる工程を増やしていく進め方は、確かに大切かもしれません。

ゼロプロを通してどういうふうになっていきたいですか？

加賀城 利用者さんが生活しやすくなるためのひとつの手段として、引き続きゼロプロに取り組んでいきたいと思っています。

高波 介護職 加賀城さん

「生活」というと、生活の中での食事において食事形態とお口の中の状態は密接な関係がありますよね。ゼロプロ式口腔ケアのリハビリで、お口の機能の低下を防ぐことが効果としてあらわれて、食事ができるお口づくりにつながると感じています。



加賀城 利用者さんにはお口からごはんを食べていただき、お元気でいてほしいです。

編集後記

最後まで読んでくださり、ありがとうございます。日田園さんはゼロプロに取り組み始めてから1年ちょっとの施設で、ゼロプロアワードでは誤嚥性肺炎予防部門でユニット型施設が2位を受賞されました！取り組み開始当初のお話から、現在の様子までお話を伺うことができ、受賞の秘訣がたくさんあって興味深かったです。 2024年9月 川谷

＼check!!／

公式LINE、instagram、YouTubeにて情報を発信しています。

SNS



株式会社 クロスケアデンタル

編集担当：川谷

お問合せ：092-986-9600

info@crosscare-dental.jp



今号は、ゼロプロアワード表彰式内【プレミアム食支援セミナー】特集 拡大号です

7月18日にオンラインにてゼロプロアワード2024の受賞施設を発表。今回、取材にご協力いただいた日田園の高波さんは個人の部で、「初級セミナー満点合格」ということで表彰され、ご感想をいただきました。
「当初はあわててしまって上手くできませんでしたが、他の職員と練習を重ねた結果だと思っています」

プレミアム食支援セミナー、表彰式と同時開催！

8月23日に開催しましたゼロプロアワード表彰式では、前座としてプレミアム食支援セミナーを開催し、表彰式に出席いただきました施設様にご参加いただきました。【食支援】は、ゼロプロのNEXTステップとして現在準備中のステージです。

1. 食支援の意味
2. 摂食・嚥下のメカニズム
3. 食事の姿勢
4. 食事の形態
5. 食事の介助

講義

実習

食事の姿勢について

食事の姿勢が崩れることにより咀嚼や送り込みに影響します。



食事の姿勢については車いす、リクライニング車いすを用意し、姿勢や角度の違いによる食べやすさ、飲み込みやすさを確認しながら行いました。

食形態の選び方について

適切な食形態でないと誤嚥や窒息のリスクが高まります。



食形態の種類や咀嚼・嚥下機能に合わせた形態の確認とゼリー食の介助方法などを紹介。キザミ食・ソフト食の試食、お茶のトロミの強さによる風味・飲み込みやすさの違いを感じていただきました。

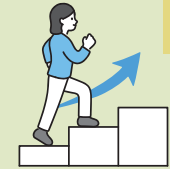
食事介助について

適切な食事介助が行われないと食事の時間が苦痛になります。



一口量の確認、食べるものの順番や流れについて説明し実践しました。耳が遠くなり、目が見えない状態を体感することで声掛けをしないことの危険性、食事介助の仕方を見直しました。

今後の展開

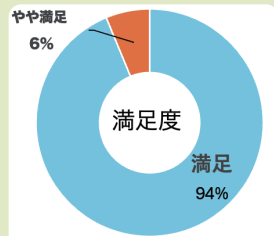


食支援は口腔ケアだけでは解決できない嚥下機能障害を工夫することによって改善し、誤嚥性肺炎の予防にも繋がります。

口腔ケアの次のステージ、「NEXTゼロプロ」として、今後の食支援の取り組みも進めていきたいと思っていますので、是非ご期待ください！

食支援セミナーに参加してみよう

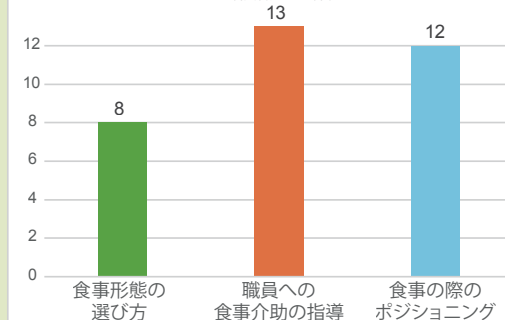
セミナーの満足度、施設で困っていること、等をお伺いしました。(16名回答)
アンケートでは、94%の方がセミナーについて満足したとご回答いただいております。



解りやすく良かったです。できる限り多くの職員に受講してもらいたかったです。

飲み込みにくい方のポジショニングを新たな知識として教わるのができ、とてもありがたかったです。早速、試してみたいと思います。

施設で困っていること (複数回答可)
16名回答/21名中



管理栄養士より

前職では特養の管理栄養士として勤務しておりました。誤嚥性肺炎は勤めていた施設でも大きな問題点でした。注目ポイントは食事の姿勢とゼリー食の介助方法です。良かれと思っていたことが返ってリスクになってしまうことが衝撃的でした。多職種間の情報共有・連携のきっかけにもなるセミナーだと思っています。

2024年9月 杉山