

窒息事故防止対策の現状と課題、 今後の取り組み

坂根 良和[†]第77回国立病院総合医学会
2023年10月21日 於 広島

IRYO Vol. 79 No. 1 (15-19) 2025

要 旨

令和4年11月に国立病院機構（NHO）本部医療部より発信された誤嚥・窒息が関係する医療事故報告において、事故防止対策が求められている。「取り組んでいただきたいこと」として、スクリーニングによるリスク判定などが挙げられている。

まずNHO浜田医療センターの事故防止対策は、（1）入院時スクリーニングを看護師が行い、看護計画を立案し、院内フローに沿って多職種が介入している。（2）患者に適した食事の摂取方法などを言語聴覚士（ST）が評価して「摂食条件表」を作成し、統一した食事対応を目指している。（3）日本医療機能評価機構医療安全情報のパンによる窒息報告を受け、パン提供は主食と副食の食形態に応じて行うよう見直した。

次に、全国の施設の誤嚥・窒息事故防止対策を把握するため、全国調査を行った。「取り組んでいただきたいこと」と比較して、課題と今後の取り組みを再考した。138施設の結果より、スクリーニングや介入が一部の患者になっていることや食事基準の周知が不十分な可能性があることなどが浮かび上がり、以下が課題と考えられた。スクリーニングや介入対象者の拡大、漏れない、タイムリーな患者情報の共有方法の整備、入院後にリスク有りに転じた患者の看護計画への反映、食事基準を理解した者による食事の提供前の確認、多職種でのカンファレンスの実施などである。

また、管理栄養士が今後取り組む必要があることとして以下が考えられた。嚥下レベルに応じた食事の作成基準の整備および周知、調理師への誤嚥・窒息のメカニズムに関する研修や食事基準の周知、専門家を交えたカンファレンスへ参画、嚥下評価などのスキルを習得する研修の受講、誤嚥・窒息予防の危機意識の啓発などである。

今後も多職種連携を行い、対策を運用に反映させ実践していくこと、管理栄養士は課題に対して専門性を発揮して誤嚥・窒息のリスクを低下させることが重要と考える。

キーワード 誤嚥、窒息事故、食形態、食事基準、多職種連携国立病院機構浜田医療センター 栄養管理室 [†]管理栄養士著者連絡先：坂根良和 国立病院機構浜田医療センター 統括診療部診療部内科栄養管理室
〒697-8511 鳥根県浜田市浅井町777-12

e-mail : sakane.yoshikazu.dk@mail.hosp.go.jp

(2024年4月1日受付 2025年1月31日受理)

Current Status and Issues of Measures to Prevent Choking Accidents, Future Initiatives

Yoshikazu Sakane Nutrition Management Department, National Hospital Organization Hamada Medical Center

(Received Apr. 1, 2024, Accepted Jan. 31, 2025)

Key Words : pulmonary aspiration, choking accidents, food form, dietary standard, multidisciplinary cooperation