第21号　2008年（平成20年）7月3日発行（毎月1回発行）

TOHOKU U.H. NST

NST No.21

NUTRITION SUPPORT TEAM　NUTRITION SUPPORT TEAM　NUTRITION SUPPORT TEAM

編　集／阿部裕子　岡本智子
近藤健男　酒井敬子
瀬田　拓　日野美代子
宮田　剛
発行／東北大学病院NST広報係
TEL.7120　FAX.7147

口腔ケアについて

口腔ケアとは、ケアを必要としている方の病態、病期に合わせて、その口腔の環境を整えることだと思います。そのためには、全身状態、病状の経過、今後の見通しなどの情報が大切になります。同時に、その方の「お口」の状態をできるだけ正確に把握することが必要です。口腔は、直視下で観察が可能な部位ですが、体位、照明、口腔周囲組織の状態、などによっては、観察が難しくなります。

経腸、経管栄養の方は、口腔機能の廃用低下が起こりやすい状態です。たとえば、唾液には粘膜保護、咀嚼・嚥下・発音の円滑化、洗浄、抗菌、などの作用がありますが、それらの機能が低下していきます。舌を含めた口腔周囲筋の働きが減弱し、歯肉から頬粘膜への移行部や、歯肉と舌との間にたまった汚れを、取り除くことができなくなります。口から食べないために、粘度の高い唾液や痰が、歯や動きの悪い粘膜の表面にこびり付いていきます。それらを栄養源として、もともと糞便に匹敵する数の口腔内細菌は増殖し、嚥下機能の低下している方の誤嚥性肺炎などのリスクを高めていきます。その環境の中で、唾液による抗菌・保護作用の低下している乾燥した口腔粘膜は、わずかの刺激でも出血しやすく、組織深部への感染の可能性も高まります。唾液の抗菌成分を配合した粘膜湿潤剤（※）を使用し、「お口」をよく観察しながら、粘膜を傷つけずに汚れを取り除くことが必要です。

口腔から離れた部位のがんでも、治療による口腔粘膜炎が起こることがあります。骨粗しょう症や骨転移などでビスホスホネート系薬剤使用中に顎骨壊死の報告もあります。頭頸部への放射線治療時、歯が金属でおおわれていると放射線が金属で散乱し、その周囲粘膜の線量が増加することも知られています。術前術後の感染予防の目的だけではなく、慢性期、急性期、End-of-Life Stageでの口腔ケアも大切です。患者さんに還元できる口腔ケアを病院全体に取り入れていくために、各科との連携が重要と考えています。

辛酉会の売店で発売中
42g/本/箱：1880円（税抜き）
42g/2本/箱：3000円(税抜き)
14g/本/箱：790円（税抜き）

※～粘膜湿潤剤～
バイオティーン　オーラルバランス
（製造販売元：ティーアンドケー株式会社）

口内が乾き気味(ドライマウス)の方のための保湿ジェルです。口に潤いを与え、口臭を和らげます。唾液に含まれているものと同等の天然酵素を配合。5～8時間、潤いを保ちます。(水やお茶など水分を頻繁にとる方、間食する方などは持続時間が減少します。)義歯をお使いのかた、人工呼吸器装着者の方もご使用になれます。

（文責；歯科医療センター予防歯科　丹田奈緒子）

NST研修会(報告)

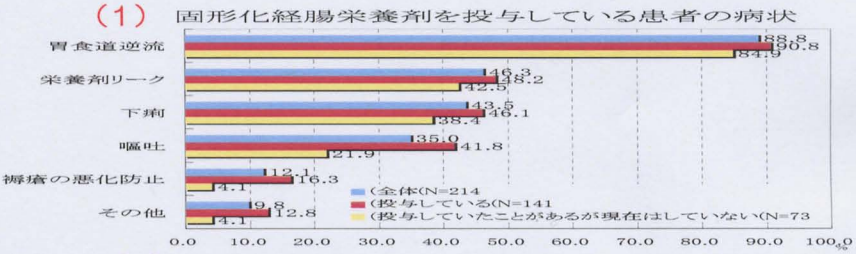
「経腸栄養剤の固形化・半固形化」

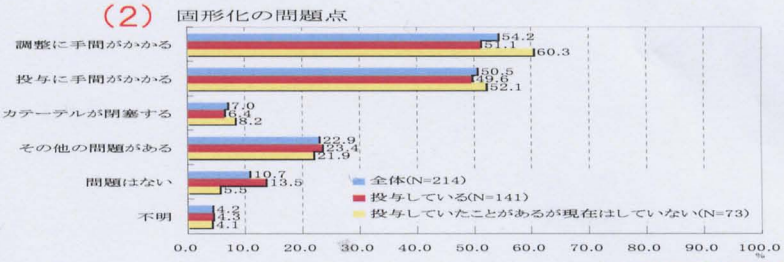
嚥下障害やその他の疾患により経口摂取が不十分であり消化管機能が正常な症例において、しばしば経管栄養が適用となります。また、経管栄養が長期間必要となる場合にはPEG施行により胃瘻からの栄養補給が選択されることが増えてきています。胃瘻からの栄養剤投与には胃食道逆流や瘻孔からの漏れなどの合併症が報告されており、合併症を低減する栄養剤投与法のひとつとして、胃の噴門幽門の通過性を下げる「栄養剤の(半)固形化」があります。

そこで、NST研修会として5月19日「経腸栄養剤の固形化・半固形化」を企画・開催しました。はじめに、宮城学院女子大学食品栄養学科教授であり当院消化器内科の朝倉徹先生から「胃瘻および経鼻胃管の効果的使用法」と題し、(半)固形化とは「乳化、増粘、ゲル化、安定化」であり「食品多糖類を使用して栄養剤の物理・科学的性質を変化させること」であるという基本概念があり、その上で栄養剤の(半)固形化の方法として市販寒天・増粘剤を使用する方法、レディメイドの市販固形化栄養剤を利用する方法があることと、それぞれの利点欠点について比較してお話ししていただきました。

合併症低減に効果がみられる固形化の粘度指標は20,000mPa・s(◎)以上と考えられるものの注入圧が高まることで投与に手間がかかることから、現在はいろいろな粘度の栄養剤が使用されており、一定の効果を得ていること。また、少量で栄養価の高い栄養剤を使うことによる不足水分補給の必要性と投与のタイミング、PEG連結チューブなど投与器具の種類についても短い時間の中で具体的な内容を聴くことができました。さらに調査結果の報告もありました(右図参照)。

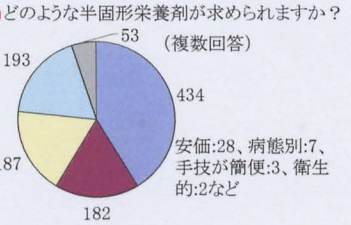
後半は半固形化栄養剤メーカー5社から、それぞれの栄養剤の形態や栄養的特徴、適応症例についての説明があり、会場内の体験コーナーで触れて絞ってみていただいたことでそれぞれの違いを感じることができ満員の会場は大変盛り上がっていました。





(1)(2)PDN「胃瘻と栄養についてのアンケート調査」H18.10より

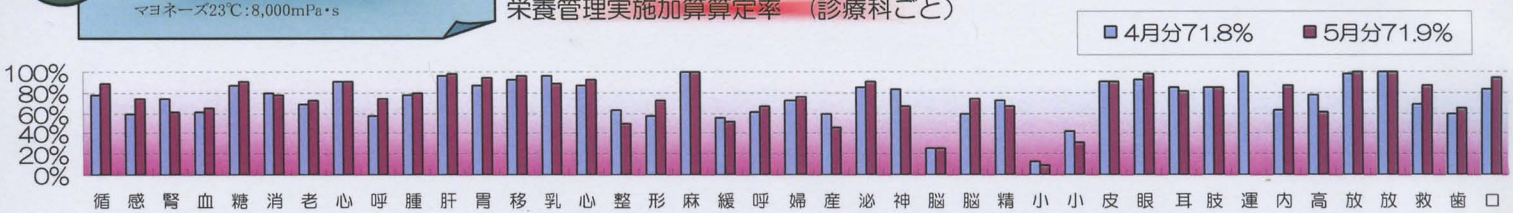
(3) 2007. 6～ 東北PEG研究会調査より



◎mPa・s:粘度単位
物質の粘度の一例
練りハミガキ20.5℃:30,000mPa・s
コールドクリーム(基礎化粧品)23℃:18,000mPa・s
マヨネーズ23℃:8,000mPa・s

（文責；栄養管理室　中山眞紀）

栄養管理実施加算算定率　(診療科ごと)



※医事課算定資料より