

脳梗塞による半身麻痺と認知症がある男性利用者のMさん(82歳)は、2年前に特別養護老人ホームに入所しました。入所時に比べると認知症が進行して、皿に盛ってある食べ物を手で掴んで口に詰め込むなどの行為が見られ、食事も見守りが必要になってきました。ある日Mさんは、夕食として出された肉団子を丸呑みして喉に詰めて、窒息して亡くなりました。施設では家族に対して「Mさんはえん下機能に障害がなく、食事も普通食となっており、施設に手落ちはない」と説明しましたが、家族は「肉団子は切り分けて提供すべきだ」と施設の過失を主張しています。

安全な食べ方ができなくなる

「ここがポイント1
「認知症利用者固有の誤えんリスク」

まず、この事故の過失責任はどちらなのでしょう？施設の言う通り嚥下機能に障害がないMさんに、肉

団子を切り分けて提供しなくても過失にはならないので、認知機能の低下から、「安しようか？通常誤嚥事故発生の過失を争う場合、「嚥下機能(障害)の評価」です。

「摂食・嚥下能力に配慮した食材選定や食事形態」などが争点となります。しかし、認知症利用者の誤えんのリスクは「早下能力だけではありません」



プロフィール

早稲田大学法学部卒業と同時に現あいおいニッセイ同和損害保険株式会社入社。2000年4月より介護・福祉施設の経営企画・リスクマネジメント企画立案に携わる。2006年7月より現株式会社インテック・リスク総研、2013年4月よりあいおいニッセイ同和損害、同年5月退社。老人福祉施設や訪問介護事業者と一緒に取り組み、現場で積み上げた実践に基づくリスクマネジメントの方法論は、「わかりやすく実践的」と好評。

(株)安全な介護 山田滋代表

介護施設の事故防止対策

具体例で学ぶ成功のポイント

第92回

肉団子誤嚥で死亡

嚥下機能正常でも切り分けて提供を

物を喉に詰めて窒息するという誤嚥事故を起こす人がいます。皿に盛られた食べ物を口に入りきれないほど詰め込んで喉に詰まらせたり、大きななり寿司を丸ごと飲み込んで食道に詰めて窒息するのです。

私たちは少量ずつ食べ物を口に運び、飲み込んだ後に次の食べ物を入れま

す。また、大きな食べ物は小分けにして口に入れるか、丸呑みの危険もある

ので、喉に詰まらないようにして食べています。

この私たちが日常意識しないできて「安全な食べ方」が、認知症の利用者にはできません。危険な食べ方をしつづけてしまう

のです。私たちが小さい頃に親から「食べ物を口にしたら噛まなきゃいけない」と言われて、お行儀が悪いと言われて叱られたのは、実は行儀だけの問題ではないのです。食べ物を口にしたら噛まなきゃいけないのは、親が安全に食べるための注意として叱っていたのです。

「ここがポイント2
「肉団子を食材として提供したこと」

このような、認知症利用者の「安全な食べ方ができないこと」によるリスクを前提に、この肉団子の誤嚥事故を検証してみましよう。

まず、Mさんは認知症によって早食いや詰め込みなどの食べ方が現れているから、丸呑みの危険もあると考えなくてはなりません。次に、肉団子は直径3センチ程度で丸く「あんな

け」の食べ物ですから、丸呑みの危険が高い食べ物ということが出来ます。認知症が無くてもしっかりツルツと喉の奥に入ってしまうかも知れません。

また、肉団子は肉が比較的固く詰まっています。硬いため、丸呑みをした時咽頭口部(舌の裏側の窪み)にハマってしまい取れなくなってしまうのです。実際Mさんの事故では、看護師が肉団子を吸引しようとしたがうまく行かず、駆つけた救急隊士は鉗子で肉団子を壊して引き出して

ています。

このように肉団子は認知症の利用者が丸呑みしやすい上に、丸呑みしたときに喉に詰まって窒息しやすい危険な食べ物であることが分かります。ですから、施設では嚥下機能が正常であっても肉団子の丸呑みによる窒息を予見して、あらかじめ切り分けて提供する配慮が必要で、家族が言うように施設の過失と認定される可能性は高いでしょう。

丸呑みのリスク 食べ物で異なる

里芋の煮物、肉じゃが、一口大の蒟蒻、南瓜、白玉、餅、団子、大福、ゆで卵、パン、ハンバーグ、シューマイ、硬い人参の煮物、一口がらんも、黒飴、ベビーカステラ。

「ここがポイント3
「丸呑みして窒息する危険な食材」

では、認知症の利用者で「丸呑みして窒息しやすい食べ物」とは、他にどんな食べ物があるのでしょうか？また、このような食べ物に対してどのような対策を講じれば良いのでしょうか？ある特養の管理栄養士にお聞きしたところ、大変明快な解答をいただきました。まず、認知症の利用者が丸呑みしやすい食べ物、具体的には直径3センチ前

意外と多くの食べ物が該当するのですが、認知症の利用者にこれらの物を提供する際には食事の介助者が食べ方に注意し、切り分けて口に運ぶなどの配慮をした方が良いでしょう。

しかし、助言してくれた管理栄養士は次のように話してくれました。「介護職員に切り分けるなどの配慮をさせるのは難しいので、食事を盛り付ける時に小分けに切り分けてしまった方が良いでしょう。だって認知症が無くても口腔内の機能は衰えていて、ついつい丸呑みしてしまうことがあるのだから」と。

の社会的意義の向上を目標 挑戦する姿勢」が高く評価

事業会社の社長公募

の環境事業。ホーム