

摂食嚥下食の形態に対するアンケート結果(まとめ)

(R3.9.15現在)

【調査の概要】

1 調査の目的

管内の医療・福祉施設・在宅（有料老人ホーム）を対象に嚥下・咀嚼困難者の食形態標準化と施設連携を推進するため、日本摂食嚥下リハビリテーション学会による嚥下調整食分類にあわせて、各施設の摂食・嚥下対応の実態を調査する。

2 調査対象

管内の医療・福祉施設・在宅（有料老人ホーム）

3 調査項目及び実施時期

- ・ 令和3年6月～7月
- ・ 摂食嚥下対応数、摂食嚥下食形態の名称、トロミ剤・ゲル化剤の種類、サマリーの状況

4 調査方法

自記式アンケートを郵送により各施設に依頼、Faxにより回答の回収を行った。

【調査結果】

1 回収率 69.8%

(内訳)

	医療機関	介護老人保健施設	福祉施設	有料老人ホーム	計
中津市	9	3	9	5	26
(対象施設)	16	4	14	15	49
宇佐市	15	4	13	12	44
(対象施設)	18	4	11	21	54
豊後高田市	3	2	4	2	11
(対象施設)	3	2	5	3	13
合計	27	9	26	19	81
(対象施設数)	37	10	30	39	116

2 摂食嚥下困難者の割合

(内訳)

(今年度に回答のあった施設のみ)

	医療機関	介護老人保健施設 (介護医療院含)	福祉施設	有料老人ホーム	計
摂食嚥下対応数	306	232	440	188	1166
入所者数	1446	496	1365	745	4052
割合 (%)	21.2	46.8	32.2	25.2	28.8

3 各施設の摂食嚥下対応食

(別紙)

※了承を得られた施設のみHP掲載(一部、施設名を伏せて掲載)

4 各施設が使用しているトロミ調整剤

(北部保健所地域保健課食育栄養指導担当までお問い合わせください)

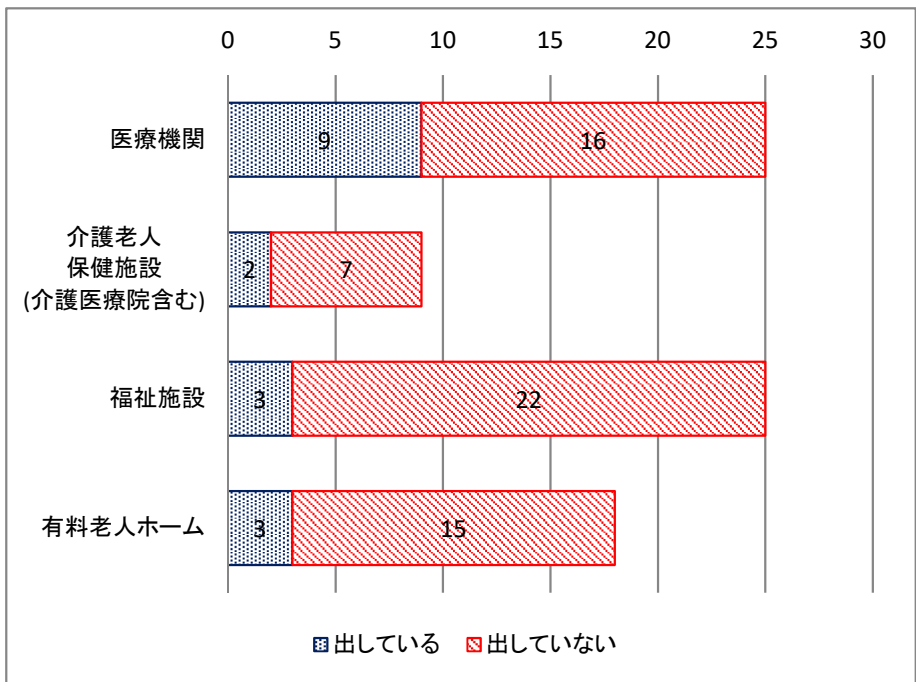
- * トロミ調整食品(増粘剤)とは・・・液体や食物にとろみをつけるための添加剤。従来からある片栗粉などは、水に溶かして材料と一緒に加熱するので時間を要するが、増粘剤には混ぜるだけでとろみをつけられるものもある。とろみは、患者の状態に応じて粘度を調整する。

5 各施設が使用しているゲル化剤

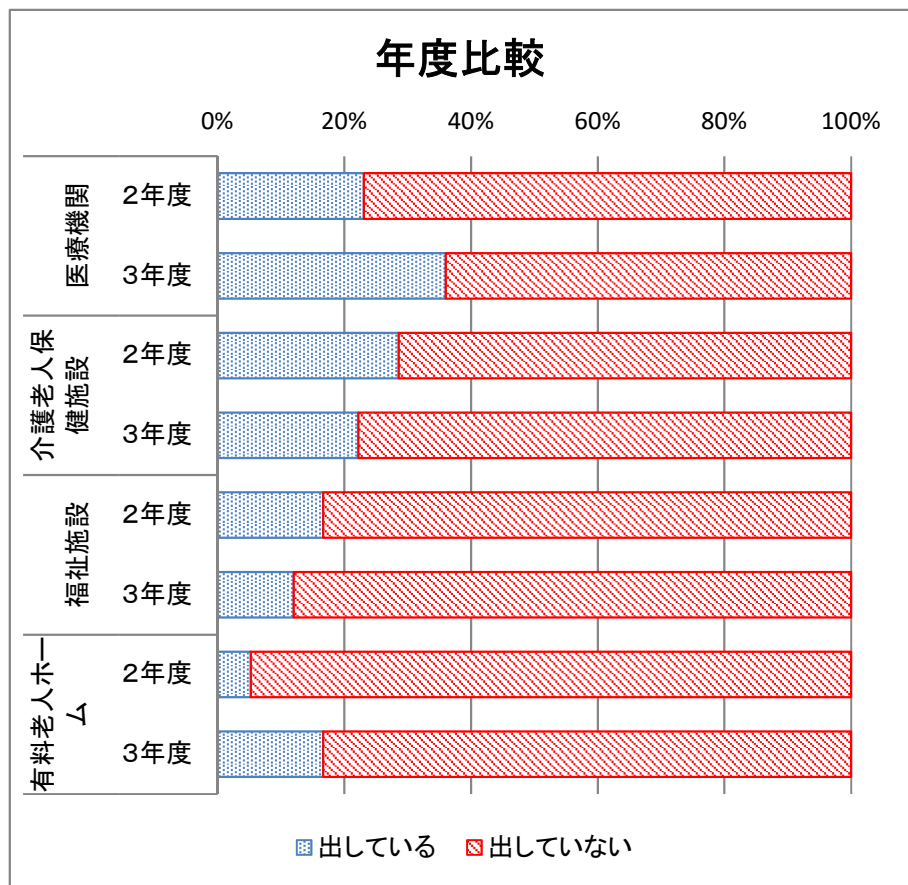
(北部保健所地域保健課食育栄養指導担当までお問い合わせください)

- * ゲル化剤とは・・・液体を流動性のないゼリー状に変える添加剤。ゼラチン、寒天、カラギーナンなどがある。ゼラチンは体温でとける、寒天は硬くなりやすいなど、それぞれの利点・欠点をよく知って使用する必要がある。増粘安定剤ともいう。

6 サマリーを出しているか



	医療機関	介護老人保健施設 (介護医療院含む)	福祉施設	有料老人ホーム	計
出している	9	2	3	3	17
出していない	16	7	22	15	60
無回答	2	0	1	1	4



	医療機関		介護老人保健施設		福祉施設		有料老人ホーム	
	2年度	3年度	2年度	3年度	2年度	3年度	2年度	3年度
出している	6	9	2	2	4	3	1	3
出していない	20	16	5	7	20	22	18	15