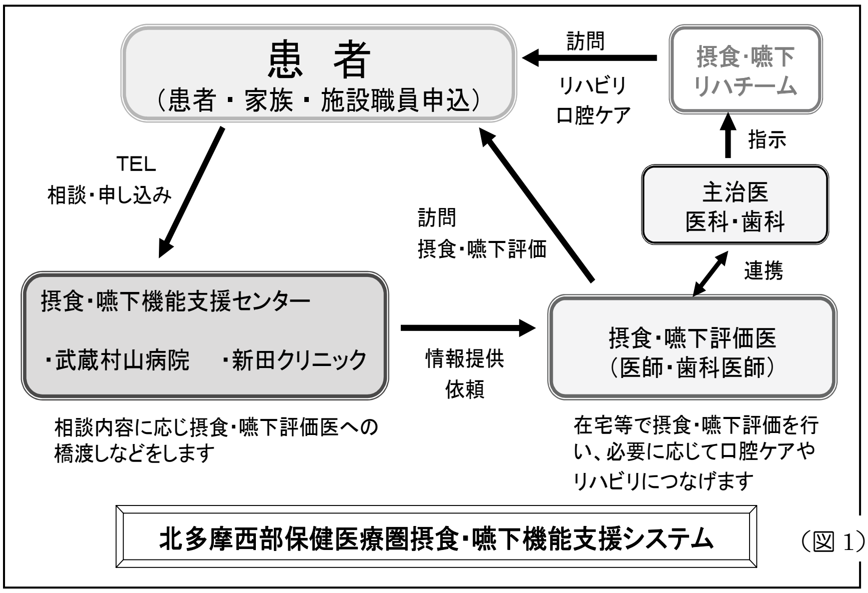
地域一体型 摂食･嚥下機能サポートシステム
～地域連携パスを活用した支援体制の強化～

<table>
<tr><td colspan="2">北多摩西部保健医療圏</td></tr>
<tr><td>実 施 年 度</td><td>開始　　平成２２年度　　　終了予定　　平成２４年度</td></tr>
<tr><td>背　　景</td><td>高齢化に伴って、脳卒中等の後遺症、廃用症候群の中に嚥下障害のある高齢者が増加し、当圏域においては、摂食・嚥下障害を有する高齢者は約 3000 人と推計される（要介護認定者の 18.1%)。そこで、平成 20、21 年度に東京都モデル事業として、摂食・嚥下機能支援事業に取り組み、摂食・嚥下機能支援センター（2 か所）を開設するとともに、地域の相談、評価の医療体制を構築してきた。
その結果、在宅や施設で摂食・嚥下機能評価ができる体制が整ったが、新たな課題として、評価後のケア、リハビリテーション等の充実が必要となった。
一方、圏域では脳卒中医療連携体制が構築され、平成 22 年度より「生き活きノート」（在宅用地域連携パス）の活用が始まった。脳卒中後に多い摂食・嚥下障害者の支援として、本システムの活用が望まれている。</td></tr>
<tr><td>目　　標</td><td>地域で、生涯にわたって、おいしく安全に食事を摂れ、ＱＯＬの高い生活が送れるようなシステムの構築、まちづくりを行うことを目的とする。
１　「生き活きノート」と摂食・嚥下機能支援センターの活用の促進
２　地域で摂食・嚥下機能支援を担える医療職人材の育成と活用
３　多職種協働による摂食・嚥下サポートシステムの充実と発展</td></tr>
<tr><td>事 業 内 容</td><td>【平成 22 年度実施状況】
１　摂食・嚥下サポートシステム協議会の開催（２回）
２　平成 21 年度作成の「摂食・嚥下機能支援の手引」活用研修会の開催(1 回)
３　コメディカル向け摂食・嚥下機能リハチーム育成研修(実地を含む)（7 回）
４　摂食・嚥下機能支援評価の事例検討会の開催（3 回）
５　摂食・嚥下機能支援の普及啓発用媒体「介護スタッフに知ってほしい摂食・嚥下機能支援」(DVD）の作成、配布（作成委員会４回、研修会１回）
【平成 23 年度実施状況】
１　摂食・嚥下サポートシステム協議会の開催（２回）
２　コメディカル向け摂食・嚥下機能リハチーム育成研修（３回）
３　摂食・嚥下機能支援評価の事例検討会の開催（４回）</td></tr>
<tr><td>評　　価</td><td>１　摂食・嚥下サポートシステム協議会
医師会・歯科医師会代表、市職員、介護施設、居宅サービス事業者代表、病院医療連携室担当者等をメンバーとして開催したことにより、「生き活きノート」を活用した支援について検討することができた。「生き活きノート」は、地区医師会等を通じた普及啓発をするとともに、当サポートシステムの利用を促進するため、窒息予防を切り口とした普及啓発を行うことが課題である。
２　摂食・嚥下機能リハチーム育成研修
口腔ケア、リハビリ等を行う人材として、平成 22 年度に育成した歯科衛生士（11 名）に加え、平成 23 年度は看護師、言語聴覚士等（26 名）を育成し、機能評価後の口腔ケア、リハビリ等の実施体制を強化した。今後は、育成した人材の有効活用が課題である。
３　事例検討会
摂食・嚥下機能評価医とリハチーム、介護職員、ケアマネジャーなどの多職種が一堂に会し、事例の評価とその後の対応を多角的に検討することにより、支援のスキルアップを図った。また、多職種による連携・協力の方法を共有することができた。</td></tr>
<tr><td>問い合わせ先</td><td>多摩立川保健所　企画調整課　保健医療係
電　　　話　　０４２－５２４－５１７１
ファクシミリ　　０４２－５２８－２７７７
E-mail　　　　S0000346@section.metro.tokyo.jp</td></tr>
</table>

今までの経過

多摩立川保健所では、地域保健医療推進プランの重点プランとして、障害者、高齢者がおいしく安全に食事が摂れ、QOL の高い生活を送ることができるよう取り組んできた。平成 20 年度、21 年度に東京都モデル事業として「摂食・嚥下機能支援事業」を実施し、圏域の摂食・嚥下機能支援システムを構築した。（図１）また、取組の結果を「摂食・嚥下機能支援事業ガイドライン」(図 2)、「摂食・嚥下機能支援の手引」にまとめ、医師会・歯科医師会、行政機関等へ情報発信してきた。

平成 22 年度からは、システムの充実と効果的な運営を目指し、地域の在宅用医療連携パス「生き活きノート」を活用して取り組むこととした。



（図 1）

（図２）

事業の内容

1　摂食・嚥下サポートシステム協議会

事業を進めるために、地域の医療、保健、福祉、それぞれの関係者からなる協議の場を設定した。委員は、地域の医師会、歯科医師会代表者をはじめ、摂食・嚥下機能支援に関連する多職種、専門医で構成した。

会議は、現状把握、課題分析、事業内容の検討と評価の視点を定めるなど、本事業を総括する役割を担っている。平成 22 年度からは、地域連携パスの効果的な運用のため、急性期病院医療連携室職員、病院長などを委員として加えた。

平成 23 年度は、①在宅用地域連携パスの活用を促進するための具体的な方法、②摂食・嚥下機能評価後の支援のあり方と支援を支える人材の活用方法、③システムの普及・啓発の方法について検討を行った。また、所内の保健栄

養担当が「高齢者施設における食事管理体制の整備」事業の一環として作成した高齢者食形態基準の活用について、本協議会で意見を聴取したところ、在宅での活用も視野に入れて取り組むよう提案を受けた。

２　事例検討会

本システムを利用した事例を評価医が報告し、指導医からの助言を得ながら出席者による意見交換を行うことで、摂食・嚥下機能評価スキルの向上が図られた。また、評価後の口腔ケア、リハビリ等について関係者がディスカッションすることにより、多職種の連携・協力について共有することができた。

毎回、医師、歯科医師、言語聴覚士、看護師、ケアマネジャー等多職種が参加し、積極的な発言や質疑が行われ、人材育成の面でも大きな効果を上げている。

（事例）

79 歳　男性　要介護 5　脳内血腫後の水頭症、誤嚥性肺炎のため入院し胃ろう造設、ヨーグルト等時々経口摂取あり。

嚥下内視鏡検査の結果、顔面等のストレッチ、リハビリが必要と診断された。歯科衛生士による口腔ケアとリハビリを実施したことにより、味覚を敏感に感じ取ることができるようになった。

（事例検討会の様子）

３　人材育成

摂食・嚥下機能評価後、口腔ケアや摂食・嚥下リハビリテーションが必要と診断された人に対して、効果的なケアやリハビリを提供するための人材育成を行った。平成 22 年度は歯科衛生士を対象として実施したが、平成 23 年度は、看護師、言語聴覚士等を対象に、当圏域の「摂食・嚥下サポートシステム」のリハチームの一員として活動可能な者 26 名を育成した。

《 講義 》　**3**日間　**会場　多摩立川保健所講堂**

講義　1日目		主な内容
1月11日（水曜日）19:00から21:00	1.摂食・嚥下機能支援 講義　及び検査の実際	講師：菊谷 武　教授
		・摂食・嚥下のメカニズム
		・観察ポイント
		・評価法（スクリーニングテスト、頸部聴診、VE、VF）
		・訓練方法
		・摂食・嚥下機能評価とケアプラン
		・摂食・嚥下機能障害と薬
講義　2日目		**主な内容**
1月23日（月曜日）19:00から21:00	2.口腔ケア 講義　及び相互実習	講師：山口朱見 歯科衛生士
		・口腔ケアの目的、実際
		・要介護高齢者に多く見られる口腔内の状態、観察ポイント
		・唾液、保湿剤
		・口腔内の評価とケアプラン
		・歯科専門職との連携
講義　3日目		**主な内容**
3月13日（火曜日）19:00から21:00	3地域連携 講義とグループワーク	講義「北多摩西部保健医療圏摂食・嚥下機能サポートシステムについて」
		講師：新田國夫　先生（北多摩医師会会長）
		グループワーク「摂食・嚥下機能障害と看護師、言語聴覚士の役割」
		ファシリテーター：宮田睦美氏（言語聴覚士）
		ファシリテーター：三上はつせ氏,間渕由紀子氏,與那城節子氏,(看護師)
		ファシリテーター：山口朱見氏（歯科衛生士）

今 後 の 取 組

生き活きノート（在宅用地域連携パス）の活用により、地域における多職種連携を推進する。摂食・嚥下機能評価後、適切な口腔ケアやリハビリを続けられるよう、リハチームの活用を図る。

また、窒息予防を取上げたキャンペーンを行うことにより、住民に摂食・嚥下機能の重要性を普及啓発していく。

さらに、包括補助を活用した各市の事業への支援を行っていくとともに、市との役割分担を踏まえた事業展開を検討する。

地域における食物アレルギー対策の推進－安心して生活できる地域づくり－	
北多摩西部保健医療圏	
実施年度	開始　平成２２年度、　終了　平成２３年度
背景	・平成13年3月の食品衛生法施行規則改正により、アレルギー物質を含む食品に表示義務が課せられた。しかし、飲食店やその場で調理されたそう菜等には表示義務がなく、食物アレルギーのある人が安心してまちの飲食店、惣菜店を利用することが困難である。 ・平成21年度に東京都が実施した「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」では、食物アレルギーを持つ3歳児が14.4%となり、10年前の2倍に増加している。 ・平成22年2月に改定された東京都食品安全推進計画で「食物アレルギーに関する理解の促進」が戦略的プランの一つとされた。 ・多摩立川保健所が平成20年度に実施した保育園保護者へのアンケート調査で、食物アレルギー対策の推進について多くの要望があることが判明した。また、同年度に菓子製造業等の調理場でふき取り検査を実施したところ、冷蔵庫、保管庫の取手から卵、乳が検出された。調理場におけるコンタミネーションが疑われ、多くの食品にアレルギー物質が含まれる可能性が判明した。
目標	【全体目標】地域における食物アレルギーに起因する健康被害の発生を防止する (22年度）飲食店等の適正表示の推進、事業者研修会、飲食店等でのコンタミネーション実態調査及びHPなどでの普及啓発等による健康被害防止 (23年度）事業者研修会、市等との連絡会、市母子保健事業との連携及びHPなどでの普及啓発等による健康被害防止
事業内容	【23年度】 ①アレルギー対応食のアレルギー物質調査 ②調理場等での食物アレルゲン拭き取り調査 ③保育園調理場内における小麦の飛散状況調査 ④食物アレルギー事業の市等での取り組み支援 ⑤事業者研修会等の開催 ⑥リーフレット作成等　※①②③は健康安全研究センターとの連携事業
評価	①アレルギー対応食のアレルギー物質調査では、今回調査した27検体からアレルギー物質は検出されず、適切に対応されていた。 ②食物アレルゲン拭き取り調査では、作業台や取手から小麦、卵、乳が検出された。汚染箇所は昨年度と同様で、作業台の汚染原因は調理作業時の飛散、手指による汚染、取手の汚染原因は手指を介して汚染となっている実態が明らかになった。 ③保育園調理場内における小麦の飛散状況では、6箇所に設置したシャーレから小麦は検出されなかった。しかし、拭き取り検査で調理台から小麦が検出された施設があるので、調査方法を検討する等の必要があるものと考えられた。 ④食物アレルギー事業の市等での取り組み支援では、包括補助事業説明会及び保健師リーダー会等を活用して事業への協力を呼びかけた。 ⑤事業者研修会等の開催では、東日本大震災の影響で延期となった保育園栄養士等を対象とする研修会を含めて2回開催した。1回目は栄養管理講習会と抱き合わせで実施し、参加者は74名であった。2回目は、保育園や小中学校の栄養士、調理従事者等を対象に実施し、57名が参加した。 ⑥食物アレルギー啓発用リーフレットを作成し、関係事業者等に配布した。
問い合わせ先	多摩立川保健所　生活環境安全課　環境衛生第一係 電　話　０４２－５２４－５１７１ ファクシミリ　０４２－５２８－２７７７ E-mail　S0000346@section.metro.tokyo.jp

１　事業実施体制

環境衛生第一係が事務局を務め、栄養士、食品衛生監視員、環境衛生監視員、薬事監視員のメンバーで課内ＰＴを組織した。それぞれの職種の専門性及び関係団体との連絡体制を活用することで、幅広く食物アレルギー対策を展開できる体制とした。

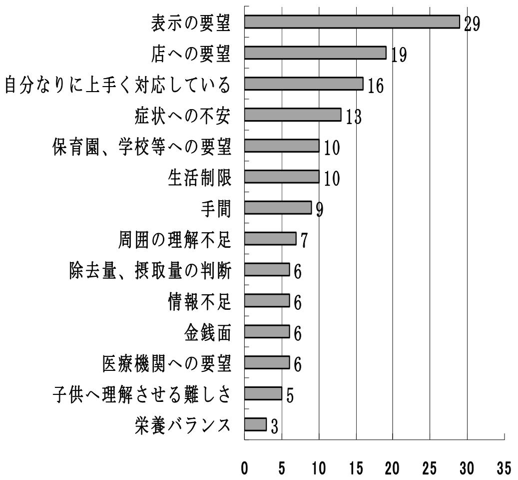
２　事　業　目　的

平成２０年度～２１年度に当所で実施した課題別プラン「くらしの中のアレルギー対策」において、保育園の保護者にアンケート調査を実施したところ、食物アレルギー対策への要望があることが判明した。

また、同年度に菓子製造業等の調理場でふき取り検査を実施したところ、冷蔵庫、保管庫の取手から卵、乳が検出され、調理場内でのコンタミネーションの可能性がうかがわれた。

このため、平成２２年度に、食物アレルギー対策に特化した本事業「地域における食物アレルギー対策の推進」を立ち上げ、食物アレルギーに起因する健康被害の発生防止を目指すこととした。

図１　食物アレルギーについて困っていること（複数回答）



３　事　業　概　要

現場確認や聞き取り調査でアレルギー対策の実態を把握するとともに、ふき取り検査等の科学検査でアレルギー食材によるコンタミネーション等の知見を収集した。また、これらの情報をもとに、研修会や啓発用冊子、ホームページ等を活用した普及啓発を実施した。さらに、食物アレルギー事業が地域全体に広がるよう、市役所や各種団体との連絡会、母子保健事業等との連携を模索した。

各年度の主な事業内容は次のとおりである。

【２２年度】

①　実態把握：保育園等のアレルギー食品の取扱い状況調査等

②　調査研究：コンタミネーション防止に係るふき取り検査等

③　普及啓発：事業者研修会、アレルギー予防ハンドブックの改訂、薬局を窓口とした情報発信等

【２３年度】

①　調査研究：コンタミネーション防止に係るふき取り検査等

②　普及啓発：事業者研修会、食物アレルギーリーフレット作成、ホームページによる情報発信等

③　食物アレルギー事業の市等での取組支援

４　事　業　結　果

平成２３年度の事業結果は次のとおりである。

１　食物アレルギー対策の取り組み状況調査

ふき取り検査等に併せて、調査対象となる保育園 15 園について取り組み状況を調査した。

（１）食物アレルギーを持つ園児数、アレルゲン（アレルギー原因食材）及び対応について

卵アレルギー児は 15 園 47 名、乳アレルギー児は 8 園 11 名、エビ・カニアレルギー児は 5 園 5 名、小麦アレルギー児は 3 園 4 名で、アレルゲンとしては、ナッツ、魚卵等 18 種類に及んだ。

また、アレルギー児への対応については、すべての園でアレルギー対応食（除去食又は代替食）を提供していた。

（２）調理上の配慮について

アレルゲンによるコンタミネーションを避けるためにアレルギー対応食を一番先に調理しラップをかける、鍋・ボウル・ヘラ等の調理器具をアレルギー対応食専用とする、声かけをしながら複数で確認する、専用スペースで調理する等の配慮を実施していた。

（３）食器への配慮について

アレルギー児専用の食器を使用していた保育園は８園で、他の７園では、専用のお盆を使用、名札と皿に名前を記入等の対応を実施していた。

（４）配食・配膳への配慮について

保育士・教諭に口頭で伝達する、アレルギー児に配食当番をさせない、朝礼でその日の献立を知らせる際にアレルギー対応食の情報を併せて伝達する等の配慮を実施していた。

また、誤食予防として、保育士等がそばで食べる、同じテーブルでも他の園児と席を離す、重度のアレルギー児は他の園児と別のテーブルで食べる等の配慮を実施していた。

（５）給食以外での配慮について

保育園の行事にアレルギー児も一緒に参加できるよう、卵を使用しないでクッキーをつくる、大豆の代わりに新聞紙を丸めてつくった豆で豆まきをする等の配慮を実施していた。

2　食品のアレルギー物質検査

アレルギー対応食を提供している保育園 15 園のうち 11 園を対象に、アレルギー対応食 27 検体及び一般食 6 検体の合計 33 検体について、アレルギー物質を検査した（検出限界：10ppm）。

アレルギー対応食 27 検体からアレルギー物質は検出されなかったが、一般食 6 検体のうち 1 検体で「乳」が検出された（表 1)。「乳」が検出された一般食は野菜スープで、原材料に使用したベーコン（無包装のため無表示で納品）が原因と推定された。「乳」を含まない食事としてアレルギー児に提供された場合、園児が発症する可能性がある。

表１　保育園給食のアレルギー物質検査結果

	乳		卵		小麦	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数
対応食	7	0	14	0	6	0
一般食	6	1	0	0	0	0
合計	13	1	14	0	6	0

3　ふき取り検査

作業台や食器具等の表面 46 箇所をふき取り、アレルギー物質迅速検査キットによる定性試験を実施した。その結果、10 園中 7 園の作業台、取手等から「小麦」、「卵」、「乳」が検出された（表 2)。

汚染場所は昨年度の検査でも同様の傾向があることから（表 3)、作業台の汚染原因としては、調理作業時の飛散、手指、取手については手指を介して汚染されているものと推測された。汚染された設備及び手指を介してアレルギー物質のコンタミネーションが起きる可能性がある。

また、2 園 2 検体の洗浄済み食器からアレルギー物質が検出された。1 検体は「乳」及び「卵」、もう 1 検体は「卵」であった。洗浄済みで、本来、検出されないはずの食器から検出されたことは、食材だけでなく、食器や調理器具の管理にも注意が必要なことを示唆している。

この2園では､ふき取った場所すべてからアレルギー物質が検出されており､他園の汚染率50～80％に比較して、検出率が高かった。これらの施設では食器が使い分けされておらず、アレルギー対応を考慮した対策が望まれる。

表２　保育園給食施設のアレルギー物質のふき取り検査結果（23 年度）

検体名	作業区分	検体数	検出検体数			
			全体	内訳		
				小麦	卵	乳
作業台	作業中	14	8	2	4	6
取手		17	8	1	5	5
その他		1	1	0	0	1
調理器具	洗浄済	1	0	0	0	0
食器		13	2	0	1	2
合計		46	19	3	10	14

表３　保育園給食施設のアレルギー物質のふき取り検査結果（22 年度）

検体名	作業区分	検体数	検出検体数			
			全体	内訳		
				小麦	卵	乳
作業台	作業中	5	3	3	2	1
取手		7	3	2	1	1
その他		1	0	0	0	0
調理器具	洗浄済	9	0	0	0	0
食器		9	1	0	0	1
合計		31	7	5	3	3

４　保育園調理場内における小麦の飛散状況

作業場所とその周辺にシャーレを開放放置し、10 分後にふき取り検査を実施した。6 箇所設置したシャーレから「小麦」は検出されなかった(表 4)。調理した食品は「黒糖かりんとう」で、小麦粉をふるう際は味噌こしを使用していたため、通常のざる、ふるい等による作業よりも小麦粉が飛散しにくかったことも影響していると思われた。

表４　小麦の飛散状況調査結果

検体名	検体数	検出数
作業台	5	0
その他	1	0
合計	6	0

なお、調理台のふき取り検査で「小麦」が検出されている園があることから、シャーレの設置条件（作業場所からの距離、高さ、放置時間の延長等）及び検体数を見直す等の検討が必要と思われた。

５　食物アレルギー事業の市等での取り組み支援

包括補助事業説明会、6 市保健師リーダー会等の機会を活用し、管内各市の企画担当者や母子保健事業担当者に対して食物アレルギー対策事業への取り組みを働きかけた。

その際、市からは、講師派遣等の具体的な支援プログラムの提示を求められた。現行の体制で個別の支援が可能か、保健所におけるアレルギー事業の位置付けも含めて検討する必要があると思われた。

６　研修会等による普及啓発

（１）食物アレルギー防止対策研修会（第 1 回）

東日本大震災の影響で延期となった保育園栄養士等を対象とする平成 22 年度分の研修会として、平成 23 年 5 月 25 日に栄養管理講習会と抱き合わせで実施した。参加者は 74 名で、「食物アレルギー事故の防止対策」をテーマに食品衛生監視員が講義を実施した。

（２）食物アレルギー防止対策研修会（第 2 回）

保育園や小中学校の栄養士、調理従事者等を対象に平成 24 年 1 月 12 日に実施し、参加者は 57 名であった。

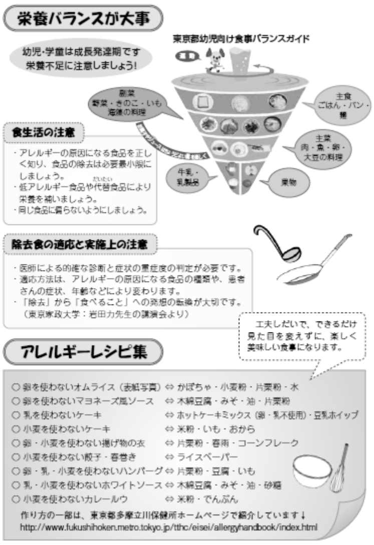
テーマは「給食施設のおける実践的な食物アレルギー防止対策について」で、大手給食事業者から給食現場でのアレルギー食提供の重要管理点についての講義を実施した。併せて、当所食品

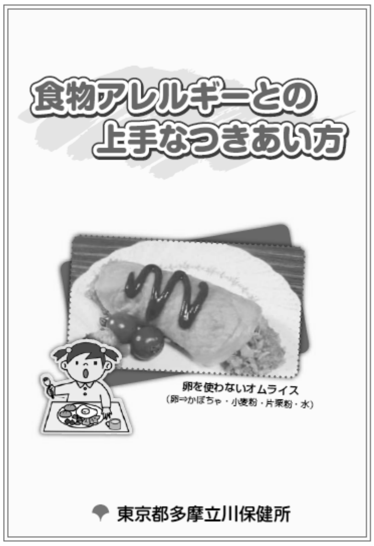
衛生監視員が、保育園の調理場におけるアレルギー物質の汚染実態調査結果をもとに食物アレルギー事故を防止するための対策について講義した。

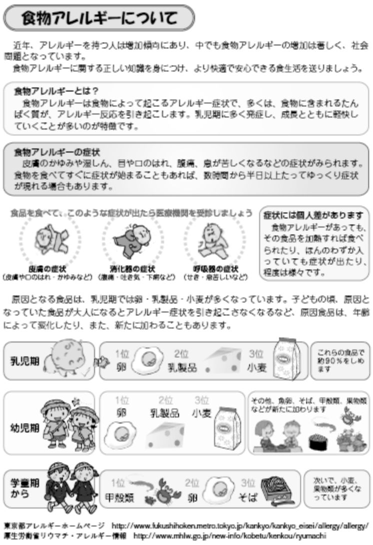
7　食物アレルギー啓発用リーフレットの作成

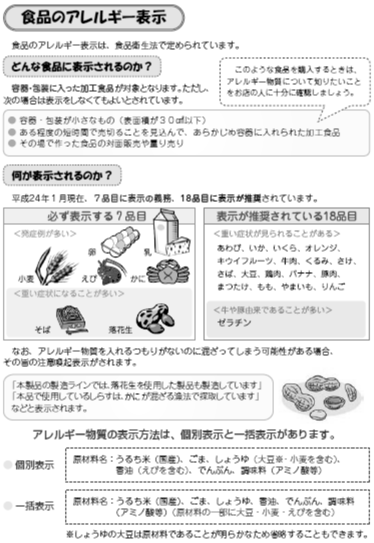
食物アレルギー全般についての啓発用リーフレットを作成し、各市母子保健事業担当者、保育園、幼稚園等に配布した。アレルギー代替食のレシピを紹介する記事や食物アレルギーに関するクイズを掲載する等、見る人の興味を引くための配慮を加えた（Ａ５判カラー6 ページ　7000 部)。

食物アレルギー啓発用リーフレット「食物アレルギーとの上手なつきあい方」(抜粋)









5　今後の取組

アレルギー食品の取扱い状況を把握するとともに、アレルゲンによるコンタミネーションの実態を把握した。また、事業者研修会、リーフレット等による普及啓発を実施するとともに、各市の母子保健事業等での事業化を働きかける等、圏域内の関係機関と連携を図った。

今後は、保健所全体のアレルギー対策として一層の推進を図るとともに、食品衛生担当部署において、ふき取り検査等の調査研究を継続して実施する。

高齢者施設における食事管理体制の整備
－給食施設の地域ネットワークの構築－

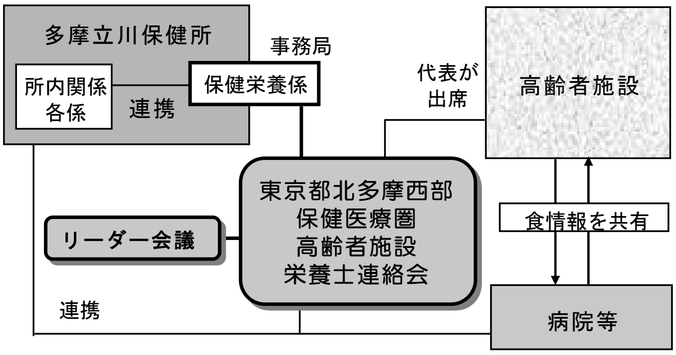
北多摩西部保健医療圏	
実 施 年 度	開始　平成２２年度　　　終了　平成２３年度
背　　　景	高齢者施設では、各施設独自に食形態基準を定めているため、圏域全体から見ると、同一の名称であっても実際の形態は大きく異なっていることが、実態調査の結果から明らかとなった。このため、入所者が施設や病院間を移動する際には食形態の連続性が保てず、入所者にとってはＱＯＬの低下、また、受入施設にとっても負担が増加するなど、双方に不利益が生じていた。 これらの状況を改善するため､保健所では東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会を設置し、統一的な食形態基準を策定して、圏域内での共通化に取り組むこととした。
目　　　標	【全体目標】 高齢者施設における給食部門の資質の向上を図ること等を通じて、入所者の摂食・嚥下能力に応じた適切な食事を提供できるよう食事管理体制を整備し、入所者のＱＯＬの向上を図る。 【平成22年度目標】 高齢者施設に対して入所者の食事提供状況に関する調査を行い、現状を把握するとともに課題を明確にする。 【平成23年度目標】 食形態基準を策定するとともに、各施設間のネットワークを整備して普及を図り、入所者のＱＯＬの一層の向上を図る。
事 業 内 容	以下の取組を通じて、東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準（２０１２年版）を策定し、関係施設等への周知を行った。 【平成22年度】 ・「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会」の設置及び開催 ・摂食・嚥下機能に対応した食事の提供状況等に関する調査の実施 【平成23年度】 ・高齢者施設栄養士連絡会及びリーダー会議の開催 ・高齢者施設食形態検討会（研修会）の開催 ・食形態基準普及用リーフレットの作成 ・食形態基準策定報告会の開催 なお、更なる取組として、食形態等に関する情報を確実に伝達するため、施設間の移動等にも対応できる連絡用ツール「栄養サマリー」を作成することとした。
評　　　価	○食形態基準の策定 食形態基準の活用により、管理栄養士や関係職種間での食形態レベルの共有が速やかになり、入所者の食の連続性が確保されることとなった。 また、施設の管理栄養士等が様々な検討を行ったことにより、摂食嚥下や栄養管理等に関する知識や理解が深まり、適切な食事管理体制の実現につなげることができた。 ○高齢者施設間のネットワークの構築 高齢者施設栄養士連絡会やリーダー会議等を開催した結果、施設の状況等について相互理解が進み、施設間での自主的な情報交換や相談等が行われるようになるなど、地域での交流が一層深まった。
問い合わせ先	多摩立川保健所　生活環境安全課　保健栄養係 電　　　　話　　０４２－５２４－５１７１ ファクシミリ　　０４２－５２８－２７７７ E-mail　　　　S0000346@section.metro.tokyo.jp

事業実施体制

多摩立川保健所では、平成 22 年度から「高齢者施設における食事管理体制の整備事業」として、高齢者施設の入所者のＱＯＬの向上を図ることを目的に、食形態（食品や料理の大きさ、硬さ、凝集性、付着性等）に関する基準の策定と施設間のネットワークの構築に取り組んできた。

事業の実施に当たっては、管内の高齢者施設管理栄養士等による「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会（以下「連絡会」と言う。）」及び「リーダー会議」を設置するとともに、関係機関及び所内関係各係等とも積極的に情報交換を行った。

【図 1】連携のイメージ



■連絡会の概要（東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会設置要領より抜粋）

○連絡会の所掌事項

(1) 高齢者施設における適切な栄養管理の推進に関すること。
(2) 高齢者食形態基準の普及及び活用等に関すること。
(3) 地域における連携体制の構築に関すること。
(4) その他必要な事項に関すること。

○リーダー会議の所掌事項

(1) 取組の推進に向けた具体的な手法に関すること。
(2) 各検討グループ内での連絡調整に関すること。
(3) その他関連する事項に関すること。

【図 2】連絡会構成員

市	施設数
立川市	14施設
昭島市	8施設
国分寺市	9施設
国立市	6施設
東大和市	10施設
武蔵村山市	5施設

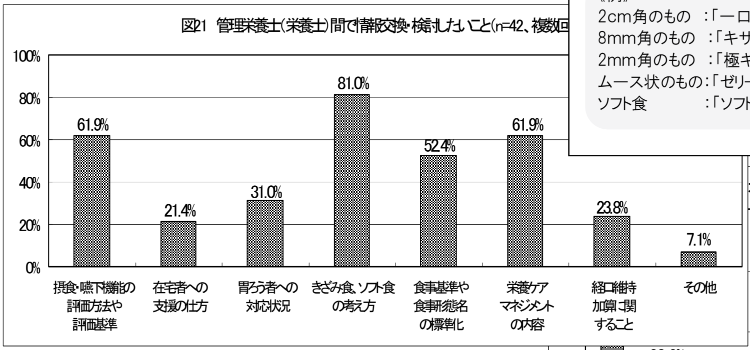
＊リーダー会議 5 名含む

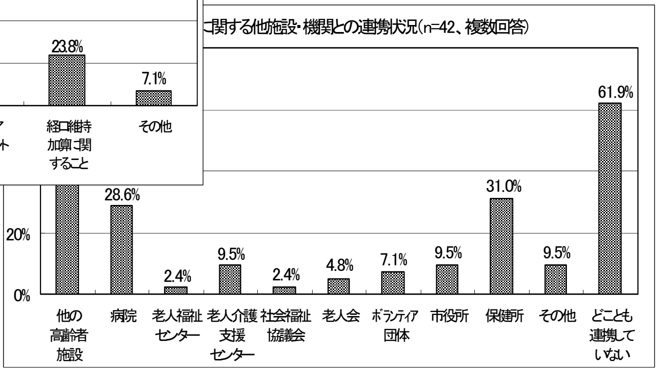
【参考】高齢者施設における摂食･嚥下機能に対応した食事の提供状況等に関する調査結果（抜粋）

1 調査対象 圏域内高齢者施設（通所施設や栄養士未配置施設を除いた 42 施設）回収：42 施設（100％）
2 調査時期 平成 22 年 9 月 2 日から 9 月 22 日まで
3 調査内容 ○食形態規格別副菜の提供状況及び名称 ○摂食･嚥下機能の評価方法及び評価を行う職種
○高齢者向け調理法の導入の有無 ○市販栄養補助食品の使用の有無
○食事摂取量の把握の有無 ○他機関等との連携状況 ○食事を提供する上での問題点
4 主な結果

《各施設で用いられている食形態の区分や名称》

《例》
2cm角のもの ：「一口キザミ」「一口大食」「キザミ食」「粗キザミ食」「常食」「ソフト食K」
8mm角のもの ：「キザミ」「一口キザミ」「介護食」「全キザミ食」「粗キザミ食」「軟菜食」
2mm角のもの ：「極キザミ」「キザミ食」「超キザミ食」「ソフトGK」「介護食」「極小キザミ」
ムース状のもの：「ゼリー食」「ムース食」「ペースト」「ミキサー」「ソフト食」「嚥下食」
ソフト食 ：「ソフト食」「ミキサー固形食」「ムース食」「介護食」「極キザミ食」





≪食事を提供する上での主な問題点≫
・入所者の食事が機能と適合していない場合もある。
・機能評価方法が、担当する職員によって異なる。
・食材やメニュー、担当者によってトロミが異なる。
・ミキサー食は見た目が単調で料理がわかりにくい。
・摂食･嚥下について他職種の理解と共通認識を持つことが重要。

事業内容

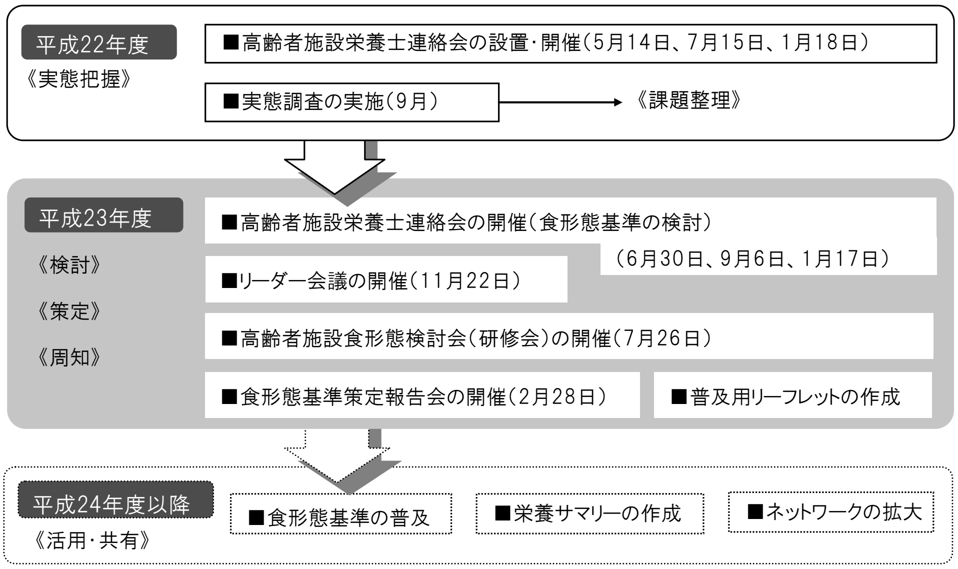
圏域内の高齢者施設における統一的な食形態基準「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012 年版)」を策定し、関係施設等への周知を図った。

これまでの取組

平成 22 年度以降の各事業の実施状況について、概要及び経過を図 3 に示した。

平成 22 年度は実態把握及び課題抽出等に取り組むとともに、ネットワークの基礎づくりに努めた。

【図 3】これまでの経過と今後の予定



23 年度の取組

平成 23 年度の事業の実施状況は、以下のとおりである。

○基準を検討するため、連絡会（6 月 30 日、9 月 6 日、1 月 17 日）及びリーダー会議（11 月 22 日）を開催した。連絡会では、学識経験者による講演やグループワーク等を交え、より活用しやすい基準となるよう十分な意見交換を行った。

○基準を検討する上で必要な技術や共通認識を得るため、各施設の管理栄養士及び調理師等を対象に、「高齢者施設食形態検討会（研修会）」を開催した（7 月 26 日）。

○策定した基準の普及に向け、関係施設向けリーフレット（図 4 参照）を作成した（2 月）。

○策定した基準の周知を図るため、圏域内の病院、高齢者施設、社会福祉施設、市、地域活動栄養士会等を対象に「食形態基準策定報告会」を開催した（2 月 28 日）。

学識経験者や連絡会の代表施設から活用方法等に関する様々な提案がなされたほか、参加者からも導入に対する意欲的な発言が聞かれた。

【図 4】連絡会の様子

【図 5】高齢者食形態基準策定報告会の様子

食形態基準

基準の名称

「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準（2012年版）」

【図6】東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準（2012年版）

施設間の共通理解のために

東京都北多摩西部保健医療圏
高齢者食形態基準（2012年版）
～施設・病院間の移動時など、食形態に関する情報提供の際にご活用ください～

食形態の名称	常　食	やわらか食	つぶせる食	なめらか食	
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの（箸やスプーンで切れるもの）	やわらかく調理したもの（歯ぐきでつぶせるもの）	ピューレ状 ペースト状 ミキサー食	ゼリー状 プリン状
内容	主に、誤嚥と窒息のリスクが低い人が対象。	○誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだ食事 ○硬くない、バラけにくい、貼りつきにくい状態のもの。箸で食べられるものも含む。ナイフは不用 ○シチューなど、常食であってもここに入るものもある。	○形はあるが、食塊形成や移送が容易で、咀嚼でバラけず、嚥下しやすいように配慮されたもの（例：酵素処理した肉、魚、根菜等） ○素材そのものの外観であって、物性に配慮されたものも含まれる。 ○常食を細かくしたものも含まれる。	○咀しゃくは不要 ○スプーンで食べるもの	○付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー、プリン状のもの ○口腔外でスプーンですくうと、食塊状になる。
【参考】日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食特別委員会：嚥下調整食試案（平成24年8月までパブリックコメント中）		嚥下調整移行食	嚥下調整やわらか食	嚥下調整ピューレ食	嚥下調整ゼリー食

高齢者施設では日頃から、入所者一人ひとりの摂食・嚥下機能に対応した食事の提供に努めています。しかし、食形態については、各施設において独自の基準を定めているため、同一の名称であっても形態が異なることがわかってきました。
このため、多摩立川保健所では、東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会において統一的な食形態基準を策定し、圏域内での共通化に取り組んでいます。

東京都多摩立川保健所／東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

基準の特徴

○高齢者施設及び関連施設で用いるものとした。
○副食の食形態について区分した。
○より多くの施設が活用できるよう、４段階の区分とした。
○物性がイメージできるよう、「調理の状態」欄に料理の特徴を示した。
○食形態区分の「名称」や「調理の状態」がより明確になるよう、「内容」欄には平易な表現により関連する情報を記載した。
○施設で物性測定を行うことは難しいため、硬さ、凝集性、付着性等数値による表記は行わないこととした。
○基準策定の趣旨は、施設間の共通認識が持てるよう、食形態の名称や調理の状態のレベルを揃えることにあるため、各施設が現在使用している名称をこの基準（名称）に変更しなければならないというものではない。

なお、策定に当たっては、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食特別委員会による嚥下調整食試案（平成24年8月までパブリックコメント中）を参考にするとともに、同学会同委員会理事である日本女子大学家政学部教授大越ひろ先生の御指導を仰いだ。

使用時期

平成24年4月1日より使用する。今後、必要に応じて改訂を行う。

使用方法

○各施設において、食形態に関する基準の策定や変更を行う際に、本基準を参考にする。
○高齢者施設や関係施設間の移動時等に、食形態の状態のレベルを共有するため、本基準を用いて伝達する。

今後の展開

本基準は、より多くの施設で活用できるよう、大まかな分類により食形態区分を設定しているため、この基準だけでは個々人の食事の特徴や食事方法等の具体的な情報を把握するには工夫が必要である。このため、施設間の移動等の際に食形態等に関する情報を確実に伝達できるよう、次年度は連絡用ツール「栄養サマリー」を作成し、適切な情報共有体制の構築に取り組むこととした。

さらに、地域においても活用が広がるよう、関係機関等との連携強化に努めていく。