

# 施設大規模感染 フロア入所者 9 割、職員 7 割の感染

～栄養課の現場の実態、経験から学んだ事～

施設名：介護老人保健施設 エメロードてだこ苑  
発表者：比嘉 一貴

## 【はじめに】

8 月半ばに職員の体調不良あり、抗原検査結果で陽性となる。体調不良の入所者様に抗原検査を実施。複数名陽性となり当該フロア入所者様全員に PCR 検査を実施。感染拡大が発覚し、想定外の大規模クラスターとなる。人員不足による想定外の状態となり、各セクション混乱を極めた。栄養課でも様々な問題の対応に追われた。今回の事例を体験し学んだことについて感じたことを報告する。

## 【栄養課としてできること】

職員も次々と感染し、最終的にフロア入所者 9 割感染、職員 7 割感染となる大規模クラスターとなる。栄養課として現場を経験し学んだことについて書き記す。

予想をはるかに上回る感染拡大により、各セクション現場の混乱、職員多数感染による人手不足により食事介助の困難、連絡が取り合えない状況、入所者様の状況がわからない状態、食事が提供できていない現状、配膳方法の変更、感染拡大の予防、入所者様の健康管理など様々な問題が起こり、現場では緊迫した状況が続き栄養課でも様々な対応を行う。

## 【クラスター中に行った対策】

栄養課から看護、介護職員に現場の状況を確認し、食事に関しての対策を行う。

①配膳車はフロア担当者に連絡を入れたうえでエレベーターに無人で載せ、フロア担当者がエレベーターから降ろし配膳する。

②使い捨て弁当箱で食事を提供、フロアで弁当箱を処分し感染拡大防止。食札を中止、名前を弁当箱に貼り付け配膳し、別フロアの入所者様、職員への感染拡大の予防。

③状態が悪い入所者様、介助困難な入所者様には、補助食品を併用し現場が落ち着くまで簡易的な食事内容に変更し対応。水分提供はパウチタイプの水分補給ゼリーを提供、介助負担軽減、随時現場職員と相談し症状改善された利用者様の食事内容

の変更等行う。

④栄養士不在の休日に感染拡大となり厨房現場が混乱したため、管理栄養士 2 名のうち、どちらかが出勤している状況にし、何が起きても対応できる状態を確保。

結果として、最終的に利用者 9 割、職員 7 割のフロア感染クラスターとなり、残念なこともあったが、重症者を抑え、重症者および軽症者の症状、各職員の協力のもと入所者様のケアに取り組めた。

終息後、重篤な入所者様も元の生活に戻ることができた。想定外の感染拡大により予定していた感染対策では対応できない状態となり、各職員困難を極めた。今回の事例により施設全体での感染拡大時の情報の共有を行い、連携して各セクションの対応を明確にすることでよりスムーズな対応ができると経験し感じた。

## 【まとめ】

栄養士不在の休日に、感染発覚により厨房現場が混乱、予想を上回る感染拡大、圧倒的な人手不足となり感染現場と栄養課との連絡が取れない状況が発生し入所者様の現状がわからず混乱を招いた。感染対策を十分に行っても感染し、拡大すること、感染した場合の対策を立てていたとしても、想定の状態を上回る状況になりうること、どこの施設でも今回の状況になりえることを経験した。

今回の施設での現状を知っていただくことで、ほかの施設にも参考になっていただき、今後の感染対策に務めていただけたらと思う。