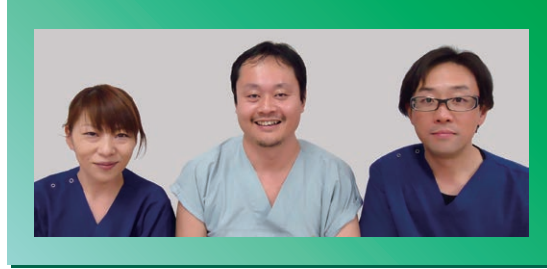


大腸憩室を有する受診者に対し 専用検査食を連日利用した前処置洗浄度評価の試み



医療法人仁愛会 横山病院
内視鏡科 科長

渡部 博一 先生

右から渡部 博一先生、
共同演者の横山 剛先生(大腸外科・内視鏡外科 医長)、
同じく中川 愛子先生(副看護師長)

目的

近年、高齢者における大腸憩室症が増加傾向であり、大腸内視鏡検査時に憩室内の残渣が残りやすく検査の障害となっているケースが多い。しかし、憩室の洗浄度を向上させるために腸管洗浄剤の服用量を増やすことは検査への不安・負担感を増し、持続的な腸管刺激による出血リスク等の問題もある。今回、ソルビトールによる緩下剤作用により便通を良好にする機能も付加された検査食(クリアスルーJB及びクリアスルー3食セット)を憩室症の受診者に連日使い、前処置後の良好な洗浄度評価の可能性について検討したので報告する。

方法

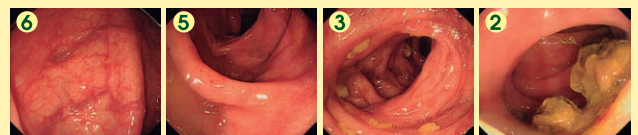
当院にて大腸内視鏡検査予定の受診者30名(男性13名、女性17名、30~80歳代)について、検査の前々日にクリアスルーJBを、検査前日にクリアスルー3食セットを食事として利用してもらい(図1)、当日の腸管洗浄剤(マグコロール®Pまたはムーベン®)を通常使用量の半分に減量して、他の前処置は変更せずに前処置後の洗浄度評価を実施した。評価は、排便に要した時間を記録し、腸管内洗浄度の評価は検査担当医によって直腸、S状結腸、下行結腸、横行結腸、上行結腸、盲腸各部位別について憩室の有無も含めて視覚的に6段階に評価した(図2)。

図1 検査食のメニュー内容

	前々日(クリアスルーJB) (548kcal + α)	前日(クリアスルー3食セット) (720kcal)
朝食	自由食	鶏とたまごの雑炊
昼食	じゃがいもそぼろあんかけ	肉じゃが
	たまごがゆ	鮭がゆ
夕食	ビーフシチュー	チキンクリームシチュー
	クラッカー	クラッカー

図2 洗浄度評価基準

- 6 洗浄液は透明で残渣はない。
- 5 洗浄液はやや混濁して残渣も浮遊しているが、吸引は容易で観察には全く支障がない。
- 4 洗浄液は混濁しているが、憩室内の残渣は目立たない。吸引にやや手間取るが回盲部まで観察到達可能。
- 3 憩室内の残渣が目立ち、洗浄液は混濁している。吸引に手間取るが回盲部まで観察到達可能。
- 2 壁、憩室周りに泥状の付着便が多い。洗浄液には泥状便、あるいは固形の便塊あり。洗浄・吸引を頻度多く行い、便塊を避けながら何とか観察可能。
- 1 観察不可能



評価ポイント
 ■ 観察可能かどうか
 ■ 洗浄液の透明度
 ■ 便残渣の状態
 ⇒ 3以上で検査に支障なしと判断

結果

今回の試験では腸管洗浄剤を半減させても、服用開始から排便が完了するまでの時間は平均133.2分(排便開始から排便完了までの時間は平均98.5分)であった(図3)。腸管洗浄剤を全量用いる通常検査時は、服用開始から排便が完了するまでの時間は平均139分(排便開始から排便完了までの時間は平均102分)であり、わずかだが今回の検討の方が時間短縮されている。また、排便に要した時間の全体分布についても大きな差異はなかった。

憩室の発生部位は、上行結腸83.3%・S状結腸73.3%の順で高かった。しかし、憩室を有しているにも関わらず、腸管内の洗浄度評価結果では、全部位で平均5.0以上の高い評価を得た(図4)。また、検査食摂取時の印象は2日間とも70%以上がいずれも「美味しい」と評価した。ただし、「物足りなかった」という評価も2日間とも60%以上認められた。また、ボリューム感について2日間の感想についてはやや差があり、2日目の方が物足りなさが増した(図5)。

考察

洗浄度評価の平均点は高かったが、部位により低い洗浄度評価となる患者も数名いたことから、70代以上の高齢、便秘傾向、憩室ありの複合条件が洗浄度を下げる要因と推察された。

結論

憩室症の大腸内視鏡検査において、検査前に連日検査食(クリアスルー)を利用することは、普段の前処置に影響を与えることなく腸管洗浄剤を半減でき、良好な洗浄効果が得られる可能性が高い。しかしながら高齢かつ便秘がある受診者については洗浄効果をさらに上げる工夫が必要と思われた。

図3 前処置時間と排便時間(通常検査との比較)

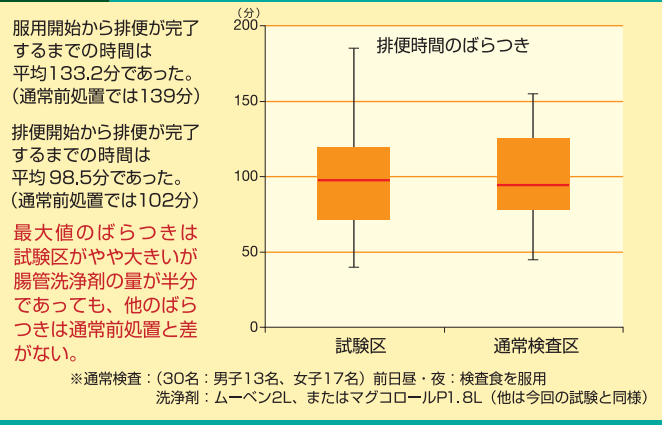


図4 洗浄度評価と憩室率

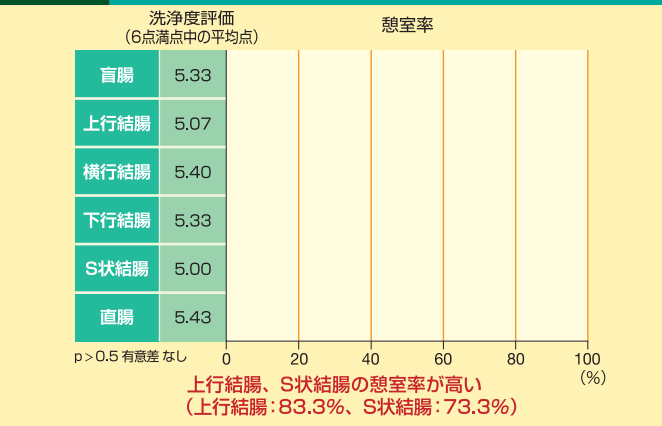
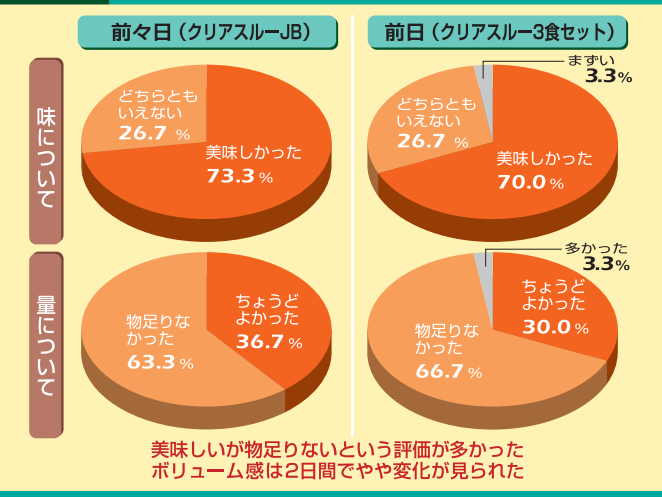


図5 検査食の食事としての評価



ジャネフ大腸内視鏡専用検査食 クリアスルー 3食セット

① 充実の食事内容

- だしやブイヨン、エキスをきかせた、こだわりの味づくり
- 彩り良く、具材感のある仕立て
- 湯煎または電子レンジで温めるだけの手軽さ

② 検査しやすいように工夫した原材料

- 消化吸収に配慮した糖質(ソルビトール)を使用
- 残渣の少ない具材の組み合わせ
- 食塩相当量 6g未満 (3食合計5.6g)



《クリアスルー3食セット》

姉妹品

《クリアスルーJB》

《クリアスルーNC》