

08-20

東日本大震災における院内給食体制

石巻赤十字病院 栄養課

^{さつき}佐伯 千春、^{ちはる}佐々木亮子、奈良坂佳織、武山 みほ、
佐藤 倫子

2011年3月11日東日本大震災が発生した。厨房用ガスは3月24日
仮復旧まで使用停止、上水道は備蓄半日分と給水車のみ、電気は
自家発電のみだったため厨房機器の使用が制限された。ライフ
ラインは4月10日の完全復旧まで約1ヶ月を要した。エレベーター
は3月14日まで使用できなかった。また、あらゆる通信手段が寸断
され、交通網の停止、ガソリン不足など様々な悪状況が重なり給
食材料や消耗品の供給も停止した。発注した食材は3月24日に配
送再開となった。このような状況下で、当院では患者・職員用と
も1日3食の食事を1食も欠かさず提供することができた。今回の
震災を通して栄養士として貴重な経験をしたので報告する。当院
の非常食は患者様400人分3食、3日分の備蓄。14日昼食まで賅う
ことができた。職員食についての備蓄は全くなかった。震災後、
入院患者は激増し患者・職員を合わせ、最大で1日約5000食の食
事提供を行った。震災翌日の12日には仙台、秋田、赤十字本社か
ら水粥、パン缶詰、スラム缶、コーンスープ缶、インスタントラー
メンなどが支援物資として届いた。14日には熊本よりレトルトご
飯、魚缶詰などトラック2台分の物資が届いた。通信手段の寸断で
発注は不可能だったため、日々の救護班ミーティングで必要物資
を伝えることで、全国からニーズにあった支援物資を頂くことが
できた。また救護班用物資を置いて帰って頂いたことも大変有効
だった。初期は電気水道のみで提供できるレトルトや缶詰が中心
であり、ガス復旧後は温かい汁物の提供が可能となった。ガス使
用不能時にはインスタントラーメンはスチームコンベクションを
使用し焼きソバに加工し提供した。全国の赤十字病院から迅速か
つたくさん温かい支援物資があったからこそ1食も欠かさず提
供することができた。温かいご支援に深く感謝申し上げます。

08-22

栄養課でのインシデント・アクシデント防止対策の
取り組み

徳島赤十字病院 医療技術部

^{とみなが}富永 ^{つなし}綱志、大和 春恵、藤崎 謙昌、多田 睦美、
岡田 克枝、井上 和也、栢下 淳子

【はじめに】当課では、顧客満足の向上を目指し、患者個人の嗜
好や病状に合わせた食事を提供している。そのため、確認作業が
複雑化していた。H13年にISO9001を導入し、インシデント・ア
クシデントの発生についてセーフティマネジメントを活用した再
発防止に取り組んできた。今回このシステムが有効に機能してい
るか検討したので報告する。

【方法】H20～22年のアクシデント報告数を集計し、発生件数の
多い項目を抽出した。多い項目についての再発防止策と発生件数
の推移を調査した。

【結果】発生件数の多い項目はベルトコンベアでの組膳ミスと異
物混入であった。ベルトコンベアでの組膳ミスは1内容間違い、
2付け忘れの順であった。異物混入は髪の毛の混入が一番多か
った。3年前と比較するとどちらの項目も減少していた。

【結論】ベルトコンベアでの組膳ミスは人員配置場所ごとのイン
シデント数を毎食記録するようにしたことで調理師の注意力が高
まったためと思われる。髪の毛の異物混入は服装の改善と作業中
の発生防止策を講じたためと思われる。アクシデント発生は減少し
ているので、セーフティマネジメントはうまく機能していると思
われる。アクシデントを限りなくゼロに近づけるため今後も課員
の意識レベルを高め、実行可能な対策を講じるようにしてい
きたい。

08-21

東日本大震災に於ける栄養課の対応と役割

福島赤十字病院 医療技術部 栄養課

^{さとう}佐藤 ^{るみこ}美子

【はじめに】震災当日から電気、水、ガスの復旧に至るまでの食
事提供の状況と福島第一原発事故による放射能の影響と風評被害
の対応について報告する。

【経過】震災当日は、地下にある栄養課内に備蓄していた非常食
の移動と共に断水、停電、蒸気使用不可により、災害非常食マニ
ュアルに沿って当日夕食、翌朝、昼食の患者、スタッフ、付き添
いの人数把握をして非常食準備と配膳をした。12日夕食より電
気の復旧により支援物資の水を使い炊飯、オニギリと温かいおか
ず一品の提供ができた。食器洗浄ができないためディスポ食器を
使用した。13日朝より備蓄食品調達可能な食材、支援物資を使用
して非常食以外に手作り料理の提供に努めた。16日夕食から
水の復旧に伴いおかずの品数が増え手洗いが可能になった。17
日夕食から蒸気復旧により配膳車を使用しての食事提供となり食
器洗浄ができた。震災後、ガソリン不足、業者店舗の倒壊により
食材入荷困難と同時にラップ、アルミ、洗剤など全ての物資不足
となり栄養課職員が業者に出向き直接買い付けをした。放射能被
害により牛乳、野菜などの出荷停止があり業者に安全の確認と共
に患者様に献立掲示の際、安全な食材であることを明示した。

【考察・結語】非常食備蓄場所、非常食が3日分で大丈夫なか、
スタッフの非常食備蓄などについて検討が必要である。災害時シ
ミュレーションは病院全体で年に数回は必要である。不測の状況
に於いての栄養課の対応、役割の重要性を強く感じた。マニュアル
通りにいかない不測の状況での適切で臨機応変な対応が大切で
ある。患者様からの感謝のお便りが栄養課職員の励みとなった。
患者様の食事は栄養課が守るという使命感で栄養課が一致団結し
て食事提供に努めた。今回の震災を教訓とし課題、問題点を提起
しより良いマニュアルを作成していきたい。

08-23

給食システム締め切り後の対応方法を検討して

北見赤十字病院 栄養課¹⁾、北見赤十字病院 情報係²⁾

^{いだ}井田 ^{あきこ}亜希子¹⁾、^{りょう}河野 洋樹²⁾、^{むらた}村田智津子¹⁾

【1.目的】当院では、2000年7月に給食のオーダリングシステムを
稼働し、現在に至っている。基本的には、各食事ごとに締め切り
時間を設定しているが、急な入院や、食事開始・変更があった場
合の対応として、FAXでの連絡方法を利用していた。FAXでの連
絡は、月平均1000件弱であり、用紙・インク等のコスト面や誤
送信などの問題もあることから、ペーパーレス化を目指し、電子
カルテ上での連絡方法を検討した。

【2.方法】当院情報係と、電子カルテ上の機能で利用できるもの
がないか検討を行った結果、メール機能とほぼ同様のコミュニケ
ートメッセージを利用することとした。定型文を作成し、入力
の手間を省くことや、確認などの運用については、看護部、委託業
者の栄養士と共に検討し、マニュアルを作成した。

【3.結果】送信した内容が、患者の電子カルテ上に記録され、い
つ、誰が送信したのかわかり、栄養課で確認したかどうかもそ
の画面で確認することが可能となったため、FAXの誤送信による
トラブルが回避できるようになった。また、FAX送信時の用紙
(食事箋形式の印刷したもの)と受信時のA4用紙(月平均それぞ
れ1000枚)、送信・受信にかかるコスト1回10円(インク代等含
む)をなくすことができた。

【4.考察及び結語】FAXでの連絡方法では、誤送信予防のための
電話連絡も合わせて行うなど、手間が多かったが、コミュニケ
ートメッセージの送信1回のみとなったため、連絡する手間が少
なくなったこと、電子カルテ上での確認ができるため、送信内容
の確認で連絡することがなくなったことなど、業務の効率化も図
ることができ、用紙・インクなどについてはコストダウンを図る
ことができたと思われるが、まだ開始したばかりであるため、今
後の状況を確認しつつ検討を重ねていきたい。