

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

佐伯 千春、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
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

富永 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

佐藤 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⁾

井田 亜希子¹⁾、河野 洋樹²⁾、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、誰が送信したのかがわかり、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。