

6-3		主題	食中毒発生時の食事提供の協定	
非常時の食事提供		副題	食事提供訓練から見た施設間での食事形態の違いから、調理技術の研修へ	
施設の食事形態の違い				
研究期間	12ヶ月	事業所	3施設協定グループ:フェローホームズ・くにたち苑・サンシャインホーム	
発表者: 関口香織・山本節子・吉岡未来			アドバイザー: 多摩立川保健所生活環境安全課係長 椎野功	
共同研究者: フェローホームズ、くにたち苑、サンシャインホームの各管理栄養士				
電話	サンシャインホーム 042-531-3741	メール		
FAX	サンシャインホーム 042-531-2321	URL		

今回発表の事業所やサービスの紹介	フェローホームズ: 立川市に位置し、特養 100 床、ショート、グループホーム他 くにたち苑: 国立市に位置し、特養 70 床、ショート、デイサービス、配食他 サンシャインホーム: 武蔵村山市に位置し、特養 110 床、ショート、デイサービス、グループホーム他
------------------	--

《研究前の状況と課題》 H16 年にサンシャインホーム、フェローホームズ、T 給食センター間で“食中毒発生時の食事提供”の協定を結んでいた。それから 6 年経過し、管理栄養士間の交流もなく、協定時とは食事提供内容、厨房の状況、利用者の介護度等変化し、協定の内容では食事提供の難しさを感じた。実際 T 給食センターは突然の依頼等対応が困難とのことで、協定が機能しないことがわかった。 そこで、近隣であり、地域の異なる 3 施設（フェローホームズ、くにたち苑、サンシャインホーム）で新たに協定を締結するため、現場サイドに立った内容（食数、運搬方法、人員配置等）へ見直した。その際、細かい問題点をクリアしながら、最終的には各施設間での調理技術の工夫の違い、食事形態の違いを痛感した。	《研究の目標と期待する成果》 食中毒発生時の食事提供の協定を結び、マニュアル整備、3 施設全体の訓練を行うことで、実際に機能するような内容作りに取り組んだ。 また、その中で見つけた食事形態の違いをより良い食事の提供へ結びつけることができるのではないかと期待している。
---	--

《具体的な取り組みの内容》

●H22.5 3 施設で集まりお互いの施設の情報を共有し、食事提供可能数、注文可能時間等を検討した。この時、お互いに無理がでると逆に食中毒を起こす原因となってしまうため、無理のないように検討し、提供する食事を常食担当の施設と嚥下困難者用の食事担当の施設とに分けた。また、同じ呼び名の食事形態でも全然対象者が違うこともわかり、しっかりお互いの施設の食事を把握しないと間違いが起きることもわかった。

●H22.6 3 施設で食事の形態ごとに持ち寄り試食、意見交換を行った。注文する時に混乱しないようにそれぞれの食態の写真を取り、施設ごとにまとめた。また、実際に訓練を行い介護職も交えての動きを確認していくことになった。

●H22.9 実際の食事提供を前に、保健所栄養士にも同席してもらい、衛生面の指導、意見を交えてより具体的な取り決めを行った。

●H22.10 サンシャインホームにて実施

●H22.11 くにたち苑にて実施

●H23.1 フェローホームズにて実施

訓練の回数を重ねるごとに効率よくできるようになった。また、訓練時には保健所栄養士にも参加してもらった。

●H23.2 振り返り。今後も施設間の情報・技術の交換は有効という結果になった。

●H23.4 協定を結ぶ

《取り組みの結果と評価》

実際に訓練を行うことで、厨房の流れのみでなく介護職員の手順も確認できた。実際食中毒が起きてしまうと、厨房職員は手伝えない可能性が高いため、3 施設全体で確認できる良い機会となった。また、他の施設の食事を食べてみることで施設の特徴、食べやすさ等様々なことがわかり、3 施設とも食べやすさ見た目に配慮した、いわゆるソフト食を提供しているが、それも施設で少しずつ違っていた。施設により平均介護度も異なり、長年提供してきている食事も異なるため当然のことであるが、それぞれの施設が独自に一所懸命取り組んできている食事の開発、調理技術を共有することにより、より良い食事の提供に結びつくのではないかと感じた。

《まとめ》

信頼のおける特養間で協定を結び各施設が持っている機能を有効に使い支援し合うことの大切さを感じ、今まで感じていた施設間の食事形態の違いに 1 歩踏み込んで、意見交換、情報交換ができたことはすごく良かった。施設ごとに培ってきたものがあるので完全に統一することは望んでいないが、同じ特養の栄養士として食事のおおまかな基準は検討する価値があり、お互いの調理技術を交換していく中でより適切な食事に反映され则认为、今年度は調理師同士の施設間での研修を行っているところである。

《提案と発信》

高齢者施設の食事形態は様々で、決められた基準がない。その中で各施設それぞれが食事の開発に力を注ぎ、どんどん多様化している。悪いことではないが、ある程度共通の認識を持てる基準があり、活用することで施設間の有効な情報交換、知識の共有ができるのではないかとと思うので、高齢者施設の食事形態をもう一度考えてみたい。

【メモ欄】