

# 栄養科だより



2018年5月号

つい最近まで寒い寒いと言っていたのに、厨房は暑くなってきましたね…

高温多湿の環境は脱水症を起こしやすい環境です。

暑さに慣れないこの時期は特に注意が必要ですね。

こまめに水分補給をするように心がけましょう！

一方で、高温多湿の環境は細菌にとっては絶好の環境です。

食品についた細菌はどんどん増え、食中毒の原因になります。

衛生的な調理を徹底し、調理後の食品の温度管理に気を付けましょう。

さて、先月はヒヤリハットの集計結果をお伝えしましたが、今月はヒヤリハットを受けて改善した例をお伝えします。

## ●ヒヤリハットを受けた改善事例

### 【ヒヤリハット】

食札の禁食を見落としてしまい禁食のある方に禁食の食品を提供してしまった(複数回発生)

### 【改善策】

禁食のある方の一覧(禁食チェックリスト)を作成し、確認できるように改善

### 【具体的には…】

栄養士が禁食チェックリストを作成  
(献立表を確認し、使用する食材で禁食に当てはまるものを一覧に記入する)



禁食チェックリストをもとに禁食対応の付箋を作成し、食札に貼る



調理を行う人は食札を見て禁食を把握する



禁食の代替え料理を配食する際に食札の付箋を料理に貼る

栄養士 2 名で確認

チェックリストと食札の  
双方で確認  
それぞれを別の人が行う  
ことでダブルチェック

付箋があることで禁食  
があることに気付く  
料理を配食するときの  
確認につながる

それまで、調理する人だけが禁食を把握して調理を行っていました。

このように改善してからは、栄養士、付箋を作成する人、調理をする人、配食をする人、給食に関わる全ての人が禁食の対応に関わるようになりました。

全ての人が禁食対応に関わるようになったことで、一人ひとりの意識も変わってきたと思います。

加工食品には禁食のものは含まれていないかどうか一人ひとりが意識し確認するようになりました。

〇〇禁の方いるよ～などと声を掛け合って調理・配食するようになりました。

最終チェックをする際にも、禁食対応に関わった人がするのと、そうでない人がするのとでは大きな違いがあります。

**禁食対応に多くの人が関わるようになり、禁食の誤配膳は大幅に減少しました。**

今回は南棟の事例です。

このように、業務を改善していくためのヒヤリハットですので、積極的に改善策を提案してください！