

事業報告

報告者：川崎市立多摩病院 小金澤将太
日時：平成30年6月20日（水）18：30～20：15
場所：川崎市総合福祉センター（エポックなかはら）7階 第3会議室
内容：1. 「食中毒の発生動向と効果的な食中毒の予防と対策」
講師 東京サラヤ株式会社 南関東支店
食品衛生インストラクター 馬場 智子 氏
2. 「ほかの施設ではどうしていますか？」
総合新川橋病院 小沼 智子 氏
3. 企業展示：ヘルシーフード株式会社、株式会社クリニコ

「食中毒の発生動向と効果的な食中毒の予防と対策」

毎年夏場になると高温多湿の状態が続き、細菌性食中毒の発生件数が増加するとの報告があります。給食施設に従事する管理栄養士、栄養士には、日々の業務の中で常に頭を悩ませる問題の一つです。今回の研修では食中毒の発生状況を確認すると同時に、HACCPの概念を中心とした大量調理衛生管理マニュアルについての講演をして頂きました。

一昨年、昨年の食中毒発生状況を見ると、事例数としては経年で減少していますが、群馬県の総菜店でポテトサラダに腸管出血性大腸菌 0157 が混入した事例は記憶に新しいかと思えます。食中毒発生を予防するためには、食品調理の過程で段階的に微生物、異物の混入が起きやすいポイントを考慮することが重要です。その考え方が HACCP であり、大量調理施設衛生管理マニュアルにも” HACCP の概念に基づき”との記載があります。給食施設では適切な加熱で菌を死滅、低菌状態にして、適切な温度管理(10℃以下または65℃以上)を行うことや芽胞を増殖させないというリスク管理を徹底しなければなりません。

食の安全性が議論される今日に、管理栄養士、栄養士が中心となる食中毒の予防と対策を行うことの責任感や重要性を再認識することが出来ました。



「ほかの施設ではどうしていますか？」

～日頃の疑問と各施設の対応状況を共有しよう！～

管理栄養士、栄養士の日々の業務の中で、他の施設ではどのように対応しているのだろうか?と疑問を持ったことは一度や二度ではないかと思えます。今回は”日頃の疑問と各施設の対応状況を共有する”というサブテーマを基にして、業務の中で特に難渋するケース(アレルギー食、選択メニューの対応等)を中心にディスカッション形式で講演して頂きました。

給食施設が提供する食事特に配慮が必要だと考えられるのは、小児患者を中心とした多種多様なアレルギー食の対応です。患者や医療スタッフの中には、食べ物の嗜好がアレルギーと認識している方も多く、正確な情報を聞き取りすることが、患者との情報錯誤や配膳ミスリスクを減らすための重要な課題であることを学びました。また、入院中の患者からは、入院中の楽しみは食事だけ、といった食事への期待を込めた意見を耳にすることが多くあります。患者の望む食事の期待に少しでも近づけるように、患者に合わせた食事の対応が必要になりますが、そのような対応を実現しているのが選択メニューです。選択メニューがあることで食事の嗜好に配慮し、食事摂取量の増加を促す効果も期待されます。その他にも患者の誕生日に提供する誕生日食や、四季折々の行事食等、他施設の献立の工夫を知ることが出来ました。

今回他施設での対応状況を共有することで、自院の業務内容を見直すいい機会になり、とても有意義な時間を過ごすことが出来ました。今後も川崎市病院栄養管理部会の研修を通じて、管理栄養士としての能力を高めていきたいと思えます。

