

栄養部門の取り組み

FRONT ESSAY FRONT ESSAY

食の安全を考える

病院において給食は、治療の一環として入院患者に適正な栄養量を提供し、栄養状態を維持、改善する食事療養を担っている。その食事は当然のことながら、安全であり、安心できるものでなければならない。安全とは異物の混入、化学物質や微生物・ウイルスに汚染されていない状態であり、最近では放射性物質による汚染を受けていない食事ではなければならない。そして食物アレルギーをもつ患者にとって症状をおこさない安心な食事ではなければならない。

そのために当課では異物混入（毛髪、紙片、糸くず、たわし片、ビニール片など）、誤った食材の使用、調理法や盛り付け、配膳ミスなど患者が食べる前に気がついた場合も含めた事例をインシデントとして報告し、発生事例を課内で周知し、分析し、事故防止に役立てるようしている。一見些細なことであっても報告することが事故防止に繋がると考えている。しかし、異物の混入などはゼロになることは大変難しく、今後も一層の努力が必要である。

また最近では放射性物質による汚染などの問題もあり正しい情報を共有することの重要性も痛感している。過去の0-157食中毒事件にまつわる「カイワレダイコン」騒動や、イギリスに

2012 No.2
島田病院医療安全管理委員会が送る
患者さまと職員の安全に関するニュース

●●
FRONT ESSAY
食の安全を考える

おける狂牛病など風評被害への対策からも教訓としてあげられる。様々な食の問題に対し、柔軟かつ迅速に対応できるように日々の業務にあたりたい。

診療管理部 栄養管理課主任 角野 章子

●● 栄養部門の取り組み

● アレルギー対応の食事について

アレルギーは体を守る“免疫反応”が過敏すぎて、体に無害な異物にまで反応し、かえって体に不利に働くことを言います。食物アレルギーは好き嫌いとは全く違う次元のもので、命にかかわることもあります。食物アレルギーの原因物質（アレルゲン）は食べ物に含まれるたんぱく質です。たんぱく質が分解されたアミノ酸ではアレルギーが起こりにくいので、幼児に食物アレルギーが多いのは消化吸収が未熟であるからだと考えられています。『アレルギー疾患診断治療ガイドライン2010』によると食物アレルギーの有病率は原因抗原の種類や加齢により耐性化するため各年齢で異なりますが、わが国の大規模有病率調査から、乳幼児期は5～10%、学童期は1～2%と考えられています。近年は、全年齢層での重症例の増加、成人での新規発症例が目立っています。

原因となる食品は、乳児から幼児早期では鶏卵・乳製品・小麦が多く、成長とともに軽快・

治癒する可能性があり、入学前に8割程度は耐性を獲得していきます。学童から成人ではカニやエビなどの甲殻類・小麦・果物・魚類・そば・ピーナッツが多く、耐性の獲得の可能性は乳児期発症に比べて低くなります。食物アレルギーの経過も個人差があり、それぞれのアレルゲン、重症度により個別に経過の観察が必要です

食物アレルギーの対応の基本は除去食・代替食です。栄養士は原因となる食品をすべて除いた献立を作成します。もちろん、食品を除くだけでなく、卵焼きの代わりに焼き鳥というように、栄養が不足しないように代替の献立を用意します。アレルゲンが混入しないように、別に調理し、調理器具や盛り付けるお箸・手袋もすべて代えます。また、配膳のときに間違ってしまったら別献立・別調理、すべてが帳消しになってしまいます。厨房ではどの段階でもいいかげんな対応は許されません。スタッフ全員のチームワークが不可欠です。

株式会社 ニチダン 栄養管理室



写真：当院では配膳のトレイの色を代えて、盛り付けるスタッフ、配膳するスタッフ共に注意をするようにしています。

● 食品事故の防止が最重要課題！

島田病院と併設する悠々亭、そして八尾はあ とふる病院の給食業務を担う株式会社ニチダン

では、患者さま（お客さま）に満足していただき、常に衛生的で安全な食事を提供するために、5S活動を展開しています。

【5Sとは】

- 整理 要るもの要らないものを区別し、要らないものを捨てる
- 整頓 要るものの置き場所を明示し、その通りに置く
- 清掃 掃除してきれいにする。汚れたらするのではなく、汚れていなくてもする
- 修理・修繕 設備・機器・器具の故障や破損を点検し、修理・修繕する
- しつけ 決められたことをきちんと行う習慣付け

毎月栄養士が中心となり3つのテーマを決めて、調理師及びパート全スタッフで取り組みます。たとえば、食中毒予防月間には5Sの1つ『しつけ』から、『手洗いの実行』をテーマとして掲げ、必要性やどんな時にするべきなのか、どのようにするべきなのかを朝礼・夕礼の時間を使って指導します。その内容を本社へ報告します。その他に本社から抜き打ちで5S活動チェック表に基づき100項目について採点され点数の高い事業所は表彰され、その取り組みを発表します。

5S活動を日々取り入れながら今後もスタッフ一同努力してまいります。

株式会社 ニチダン 島田病院店店長
山本純子

プランナー：診療管理部栄養管理課 角野