

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

●日時 平成28年6月15日(水) 10時～16時

●会場 岡山県医師会館 第1会議室他

●出席者 67病院98名・その他1名
・委員7名出席

第1回栄養管理研修会が調理関係者を対象に開催された。大量調理のポイントと労働時間削減への取り組み、衛生管理について3名の講師による講演とグループ討議を行った。

講演

大量調理でおいしい中華を作るコツ



講師
エームサービス(株)
西日本事業統括本部
垣屋 修氏

中華料理を語る上で「色(スー)・香(シャン)・味(ウェイ)」の3要素は欠かせない。この3要素で満足感を与えられる料理が優れた中華料理と評価される。中華料理には特有の調理道具や調味料、野菜の切り方があり、これらの知識は集団調理でも生かすことができる。

講演

労働時間削減への取り組み & 野菜の旬 & 料理は真心



講師
才吉農園 料理人
鈴木 才吉氏

大量調理でおいしい中華を作るコツは、食材の下準備と経時劣化を防ぐという2つのポイントである。食材の下準備については、煮崩れを防ぐ、肉の臭みを抜く、野菜をシャキッと仕上げ、肉をやわらかく仕上げる、素材の旨みを閉じ込めるなどのコツを具体的に話された。また、経時劣化を防ぐには、それぞれの具材をきちんと下準備し、最後にまぜあわせるだけで、火を通しすぎないことが重要であると、実際の調理過程をわかりやすく提示された。

労働時間削減というのは手抜きや必要な手間を省くということではなく、作業内容の見直しや匠(職人)を育成して仕事の無駄をなくすことである。作業内容の見直しとして、厨房機器の有効活用が挙げられる。機器の中でもスチームコンベクションオーブンを上手に取り入れることで調理作業の標準化・品質管理・作業効率の向上が期待できること、治療食や個別対応食、展開食の調理が一度に可能という利点がある。

講演

病院給食施設の衛生管理



講師
岡山県保健福祉部生活衛生課
食の安全推進班
祇園 さゆり 技師

匠(職人)は次世代を育成し、強い組織にしていくことが大切である。その育て方は、教えることより学ばせる、礼儀作法・整理整頓・清掃等きっちり教育指導する、易しいことから順番に教えるなどが望ましく、目標を設定させることも効果的である。また、農園の紹介と野菜の旬についての説明があった。旬の野菜を理解してこそ、おいしい料理を作る料理人となる。患者さんの入院生活の楽しみは食事であることを理解し、手間を惜しまず、真心と愛情を込めましょうと締めくくられた。

立ち入り検査は大量調理施設衛生マニュアルに基づき、衛生管理ができていないか確認、不備があれば指摘する。平成27年度の監視結果からの特記事項として、手袋の使用の不備、記録の確認の不備、高所の清掃の不備、劣化した器具の交換不備、施設の補修の不備、従事者の教育が行き届いていない、が挙げられた。

件で、うち病院が原因となった7件がすべてノロウイルスによるものであった。ノロウイルスによる食中毒を予防するには従事者の体調チェックと手洗いである。手洗いは長時間の手洗いより、短時間でも2回手洗いをを行う方が効果的である。

最近のトピックスとして、有毒植物の誤食による食中毒が多発している。ニラとスイセンの葉、チョウセンアサガオの茎とゴボウなど類似した植物の写真を提示しながら説明があった。加えて、毒キノコやジャガイモの芽の誤食による食中毒も県内で発生しているため注意が必要である。

グループ討議

出席者を栄養士・調理師別で6グループに分け、委員が進行役となり集団調理のコツや日常困っていることなどについて意見交換を行った。

【集団調理・献立】

個別対応の現状、アレルギー食、スチコンの具体的な使い方とメニューの応用、嚥下食、やわらか(ソフト)食 等

【その他】

食待ちの食事について、栄養士・調理師の教育、栄養士・調理師のコミュニケーション、異物混入防止対策、業務改善の取り組み 等

(栄養管理委員 高瀬綾子)

岡山県で昨年度発生した食中毒は18